叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 中国的肉类屠宰和腌制(butchering And Curing Meats In China) 000001

2. 中国的肉类屠宰和腌制(butchering And Curing Meats In China) 000002

3. 中国的肉类屠宰和腌制(butchering And Curing Meats In China) 000003

4. 中国的肉类屠宰和腌制(butchering And Curing Meats In China) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

中国的肉类屠宰和腌制(Butchering and curing meats in China)

['kæntən,'kæntɑ:n] ['krɪstʃən] ['kɑ:lɪdʒ]
Canton **Christian** **College**
广州 基督教 大学

坎顿基督教学院

['bʊlətɪn] [noʊ] . -
BULLETIN **NO** **.** **27**
公告 不 . -

第27号公告

['bʊtʃɝɪŋ] [ænd; ənd] ['kjuərɪŋ]
BUTCHERING **AND** **CURING**
屠宰 和 养护

屠宰和腌制

[mi:ts] [ɪn] ['tʃaɪnə]
MEATS **IN** **CHINA**
肉类 在 中国

中国的肉类

[baɪ]
BY
经过

经过

[kɑ:rl] ['ɑ:skər] [lɛ'vi:n, lɛ'vaɪn]
CARL **OSCAR** **LEVINE**
卡尔 奥斯卡 莱文

卡尔·奥斯卡·莱文

[ə'soʊsieɪt; ə'soʊʃieɪt] [prə'fesər] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] ['hʌzbəndri]
Associate **Professor** **of** **Animal** **Husbandry**
联系 教授 的 动物 畜牧业

动物畜牧学副教授

['kæntən,'kæntɑ:n] , China1921
Canton **,** **China1921**
广州 , China1921

中国广州，1921年

['bʊtʃɝɪŋ] [ænd; ənd]['kjuərɪŋ] [mi:ts] [ɪn]['tʃaɪnə]
Butchering **and** **Curing** **Meats** **in** **China**
屠宰 和 养护 肉类 在 中国

中国的肉类屠宰和腌制

['kɑ:ntents]
CONTENTS
内容

内容

['prefəs]
Preface
前言

前言

[ˌɪntrəˈdʌkʃ(ə)n]
Introduction
介绍

介绍

['ɔ:rɪdʒɪn][ʌv; əv] [mi:t] [fu:dz]
Origin **of** **Meat** **Foods**
起源 的 肉 食物

肉类食品的起源

[fu:d] ['ænɪmlz] [ɪn]['tʃaɪnə]['sekʃ(ə)n]
Food **Animals** **in** **China** **Section**
食物 动物 在 中国 部分

中国食用动物部分

[hɔ:gz][wʌn]
Hogs **1**
猪 1

野猪 1

['kæt(ə)l][ˌtu:'tu:]
Cattle **2**
牛 2

牛 2

['wɔ:tər]['bʌfəloʊ][θri:]
Water **Buffalo** **3**
水 水牛 3

水牛 3

[ʃi:p] [ænd; ənd] [goʊts] [fɔ:r]
Sheep **and** **Goats** **4**
羊 和 山羊 4

绵羊和山羊 4

['poʊltri] [faɪv]
Poultry **5**
家禽 5

家禽 5

[sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['ænɪmlz] [fɔ:r; fər] ['slɔ:tər]
Selection **of** **Animals** **for** **Slaughter**
选择 的 动物 为了 屠宰

屠宰动物的选择

[helθ] [sɪks]
Health **6**
健康 6

健康 6

[kən'dɪʃ(ə)n]['sɛvən]
Condition **7**
状况 7

条件 7

['bri:dɪŋ] [eɪt]
Breeding **8**
选育 8

繁殖 8

['fi:dɪŋ] [naɪn]
Feeding **9**
喂养 9

喂养 9

[eɪdʒ][ænd; ənd][saɪz][fɔːr; fər] ['kɪlɪŋ] -

Age	**and**	**Size**	**for**	**Killing**	**10**
年龄	和	尺寸	为了	杀戮	-

年龄和体型适合杀死10只

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['ænɪmlz] [fɔːr; fər] ['slɔːtər]

Preparation	**of**	**the**	**Animals**	**for**	**Slaughter**
准备	的	这	动物	为了	屠宰

屠宰前动物的准备

['bliːdɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [hɔːgz]

Bleeding	**and**	**Dressing**	**Hogs**
出血	和	敷料	猪

猪的放血和宰杀

[tuːlz] -

Tools	**11**
工具	-

工具 11

['skɔːldɪŋ] [ɪ'kwɪpmənt] -

Scalding	**Equipment**	**12**
烫	设备	-

烫伤设备 12

['kɪlɪŋ] [ðə; ði][hɔːg] -

Killing	**the**	**Hog**	**13**
杀戮	这	猪	-

杀死野猪 13

“ ['wɔːtərd] ” [miːt] -

“	**Watered**	**”**	**Meat**	**14**
“	浇水	”	肉	-

“加水”的肉 14

['skɔːldɪŋ] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] -

Scalding	**and**	**Scraping**	**15**
烫	和	刮擦	-

烫伤和刮伤 15

['gʌtiŋ] -

Gutting	**16**
开膛	-

开膛破肚 16

['kuːlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] -

Cooling	**the**	**Carcass**	**17**
冷却	这	尸体	-

冷却尸体 17

['kʌtɪŋ] [ʌp][ðə; ði] ['kɑːrkəs] -

Cutting	**up**	**the**	**Carcass**	**18**
切割	向上	这	尸体	-

分割尸体 18

['ʃəuldəz] -

Shoulders	**19**
肩膀	-

肩部 19

['mɪd(ə)l][pɑːrt] -

Middle	**Part**	**20**
中间	部分	-

中间部分 20

[hæmz] -
Hams **21**
火腿 -

火腿 21

['trɪmɪŋz] -
Trimmings **22**
装饰 -

装饰物 22

[hed] -
Head **23**
头 -

第23号头

[fiːt] -
Feet **24**
脚 -

24英尺

['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [biːf]
Killing **and** **Dressing** **Beef**
杀戮 和 敷料 牛肉

宰杀和处理牛肉

[tuːlz] -
Tools **25**
工具 -

工具 25

['stʌnɪŋ] -
Stunning **26**
令人惊叹的 -

惊艳的26

['bliːdɪŋ] -
Bleeding **27**
出血 -

出血 27

['skɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['gʌtiŋ] -
Skinning **and** **Gutting** **28**
剥皮 和 开膛 -

剥皮和去内脏 28

['triːtmənt] [ʌv; əv]['haɪdz] -
Treatment **of** **Hides** **29**
治疗 的 隐藏 -

皮革处理 29

['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [ʃiːp]
Killing **and** **Dressing** **Sheep**
杀戮 和 敷料 羊

宰杀和处理绵羊

['stʌnɪŋ] [ænd; ənd] ['bliːdɪŋ] -
Stunning **and** **Bleeding** **30**
令人惊叹的 和 出血 -

惊艳与流血 30

['skɪnɪŋ] -
Skinning **31**
剥皮 -

剥皮 31

[ˈgʌtiŋ] -
Gutting **32**
开膛 -

开膛 32

[ˈbliːdɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [ˈpoʊltri]
Bleeding **and** **Dressing** **Poultry**
出血 和 敷料 家禽

家禽放血和宰杀

[ˈbliːdɪŋ] [ænd; ənd] [ˈpɪkɪŋ] -
Bleeding **and** **Picking** **33**
出血 和 挑选 -

出血和挑剔 33

[ˈkiːpɪŋ] [miːt] [freʃ]
Keeping **Meat** **Fresh**
保持 肉 新鲜的

保持肉类新鲜

[ˈkjuərɪŋ] [miːts] : [əˈmerɪkən] [ˈmeθədz]
Curing **Meats** **:** **American** **Methods**
养护 肉类 : 美国人 方法

肉类腌制：美国方法

[prɪˈpeərɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər][ˈkjuərɪŋ] -
Preparing **the** **Meat** **for** **Curing** **34**
准备 这 肉 为了 养护 -

腌制肉类前的准备工作 34

[ˈves(ə)lz] [fɔːr; fər][ˈkjuərɪŋ] -
Vessels **for** **Curing** **35**
船只 为了 养护 -

用于腌制的容器 35

[ˈkjuərɪŋ][ˈeɪdʒənts] -
Curing **Agents** **36**
养护 代理人 -

固化剂 36

[wet] [ænd; ənd][draɪ] [ˈkjʊrz] [kəmˈperd]
Wet **and** **Dry** **Cures** **Compared**
湿的 和 干燥 治愈 比较的

湿式固化与干式固化的比较

[ˈresəpɪz] [fɔːr; fər][ˈkjuərɪŋ] [miːts]
Recipes **for** **Curing** **Meats**
食谱 为了 养护 肉类

肉类腌制配方

[kɔːrnd] [biːf] -
Corned **Beef** **37**
咸 牛肉 -

咸牛肉 37

[draɪd] [biːf] -
Dried **Beef** **38**
干燥 牛肉 -

牛肉干 38

[pleɪn] [sɔːlt][pɔːrk] -
Plain **Salt** **Pork** **39**
清楚的 盐 猪肉 -

原味咸猪肉 39

[draɪ] [kjʊr] [pɔːrk] -
Dry Cured Pork 40
干燥 治愈 猪肉 -

干腌猪肉 40

['ʃʊgər] [kjʊr] [pɔːrk] -
Sugar Cured Pork 41
糖 治愈 猪肉 -

糖渍猪肉 41

[pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] -
Pork Sausage 42
猪肉 香肠 -

猪肉香肠 42

[mɪkst] [miːt] ['sɔːsɪdʒ] -
Mixed Meat Sausage 43
混合 肉 香肠 -

混合肉香肠 43

[bə'loʊnjə] ['sɔːsɪdʒ] -
Bologna Sausage 44
博洛尼亚 香肠 -

博洛尼亚香肠 44

[blʌd] ['sɔːsɪdʒ] -
Blood Sausage 45
血 香肠 -

血肠 45

[smoʊkt] , [ɔːr] ['kʌntri] ['sɔːsɪdʒ] -
Smoked , or Country Sausage 46
熏制 , 或者 国家 香肠 -

烟熏香肠或乡村香肠 46

['fræŋkfərt] , [ɔːr] [vi'enə] ['sɔːsɪdʒ] -
Frankfort , or Vienna Sausage 47
法兰克福 , 或者 维也纳 香肠 -

法兰克福香肠，或维也纳香肠 47

['lɪvər] ['sɔːsɪdʒ] -
Liver Sausage 48
肝 香肠 -

肝肠 48

['sʌmər] ['sɔːsɪdʒ] -
Summer Sausage 49
夏天 香肠 -

夏季香肠 49

['hedtʃiːz] -
Headcheese 50
头肉冻块 -

头肉冻 50

['skræpəl] -
Scrapple 51
碎肉 -

碎肉 51

[snoʊ] ['pækɪŋ] -
Snow Packing 52
雪 包装 -

雪压实 52

['pɑːrʃ(ə)l] ['kʊkɪŋ] -
Partial **Cooking** **53**
部分的 烹饪 -

部分烹饪 53

['rendərɪŋ] [lɑːrd] -
Rendering **Lard** **54**
渲染 猪油 -

猪油渲染 54

[smoʊkt] [miːts] -
Smoked **Meats** **55**
熏制 肉类 -

熏肉 55

[ðə; ði] [smoʊk] [haʊs] -
The **Smoke** **House** **56**
这 抽烟 房子 -

烟熏屋 56

[ðə; ði]['fjuːəl] -
The **Fuel** **57**
这 燃料 -

燃料57

[prɪ'peərɪŋ] [miːt] [fɔːr; fər] ['smoʊkɪŋ] -
Preparing **Meat** **for** **Smoking** **58**
准备 肉 为了 吸烟 -

熏肉前的准备工作 58

[ðə; ði]['faɪər] -
The **Fire** **59**
这 火 -

火灾 59

['kiːpɪŋ] [smoʊkt] [miːts] -
Keeping **Smoked** **Meats** **60**
保持 熏制 肉类 -

烟熏肉的保存方法 60

['resəpi] [fɔːr; fər] ['jeloʊ] [wɑːʃ] -
Recipe **for** **Yellow** **Wash** **61**
食谱 为了 黄色的 洗 -

黄色洗涤剂配方 61

[ˌtʃaɪ'niːz] [miːt] ['resəpɪz]
Chinese **Meat** **Recipes**
中国人 肉 食谱

中式肉类食谱

[biːn] [sɔːs] ['sɔːsɪdʒ] (-) -
Bean **Sauce** **Sausage** **(** **腊腸** **)** **62**
豆 酱 香肠 (-) -

腊肠 62

['pɪkl] [fɔːr; fər] [biːn] [sɔːs] ['sɔːsɪdʒ] -
Pickle **for** **Bean** **Sauce** **Sausage** **63**
泡菜 为了 豆 酱 香肠 -

豆酱香肠腌菜 63

[prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər] ['sɔːsɪdʒ] -
Preparing **the** **Meat** **for** **Sausage** **64**
准备 这 肉 为了 香肠 -

准备香肠肉 64

['sɔːsɪdʒ] ['keɪsɪŋ] (-) -
Sausage **Casing** **(** **腸衣** **)** **65**
香肠 套管 (-) -

肠衣 65

['sɔːfnɪŋ] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] -
Softening **the** **Casing** **66**
软化 这 套管 -

软化外壳 66

['fɪlɪŋ] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] -
Filling **the** **Casing** **67**
填充 这 套管 -

填充套管 67

['sʌnɪŋ] [ænd; ənd] ['draɪɪŋ] -
Sunning **and** **Drying** **68**
日光浴 和 烘干 -

日晒和晾晒 68

['siːz(ə)n] [ænd; ənd] ['weðər] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] ['sɔːsɪdʒ] -
Season **and** **Weather** **for** **Making** **Sausage** **69**
季节 和 天气 为了 制作 香肠 -

制作香肠的季节和天气 69

[liːn] [pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] (-) -
Lean **Pork** **Sausage** **(** **瘦肉腸** **)** **70**
倾斜 猪肉 香肠 (-) -

瘦肉肠 70

['lɪvər] ['sɔːsɪdʒ] (-) -
Liver **Sausage** **(** **潤腸** **)** **71**
肝 香肠 (-) -

润肠 71

[tʌŋ] ['kuːn] ['sɔːsɪdʒ] (-) -
Tung **Koon** **Sausage** **(** **東莞腊腸** **)** **72**
董 库恩 香肠 (-) -

东莞腊肠 72

['ɔɪstər] [sɔːs] ['sɔːsɪdʒ] (-) -
Oyster **Sauce** **Sausage** **(** **蠔油腸** **)** **73**
牡蛎 酱 香肠 (-) -

蚝油肠 73

['kætsəp] ['sɔːsɪdʒ] -
Catsup **Sausage** **74**
番茄酱 香肠 -

番茄酱香肠 74

[roʊst] [ɔːr] [beɪkt] ['sɔːsɪdʒ] (-) -
Roast **or** **Baked** **Sausage** **(** **火腸** **)** **75**
烤 或者 烘焙 香肠 (-) -

烤香肠（Roast or Baked Sausage）75

[kjʊr] [hæm] -
Cured Ham 76
治愈 火腿 -

腌制火腿 76

[sʌn] [draɪd] [pɔːrk] (-) -
Sun Dried Pork (瘦臘肉) 77
太阳 干燥 猪肉 (-) -

晒干肉 (瘦臘肉) 77

['pɪkld] ['pɪgz] [fiːt] (-) -
Pickled Pig's Feet (札蹄) 78
腌制 猪的 脚 (-) -

腌猪蹄 78

['pɪkld] [biːf] -
Pickled Beef 79
腌制 牛肉 -

腌牛肉 79

[draɪd] [raɪs] [bɜːrdz] (-) -
Dried Rice Birds (腊禾花雀) 80
干燥 米 鸟类 (-) -

腊禾花雀 80

[pɔːrk] [stʌft] ['lɪvər] (-) -
Pork Stuffed Liver (金銀潤) 81
猪肉 填充 肝 (-) -

金银润猪肝 81

[loʊ][ˌɛm i ˈaɪ] (-) -
Lo Mei (鹵味) 82
洛 梅 (-) -

卤味 82

[roʊst] [miːt] (-) -
Roast Meat (燒肉) 83
烤 肉 (-) -

烤肉（烧肉）83

[draɪd] [dʌk] (-) -
Dried Duck (腊鴨) 84
干燥 鸭子 (-) -

腊鸭 84

[pʌft] [pɪg] [skɪn] (-) -
Puffed Pig Skin (豬皮) 85
膨胀的 猪 皮肤 (-) -

膨化猪皮 85

['prefəs]
Preface
前言

前言

[ðɪs] ['bʊlətɪn] [dɪ'skʌs] [ðə; ði] ['dɪfrənt] ['meθədz] , [bəuθ] [ˌtʃaɪ'niːz] [ænd; ənd] ['fɔːrən] , [ʌv; əv]
This bulletin discusses the different methods , both Chinese and foreign , of
这 公告 讨论 这 不同的 方法 , 两个都 中国人 和 外国的 , 的
['bʊtʃɜ-ɪŋ] [ænd; ənd]['kjuəriŋ] [miːts] .
butchering and curing meats .
屠宰 和 养护 肉类 .

本简报讨论了中国和国外不同的肉类屠宰和腌制方法。

[ðə; ði][eɪm][hæz; həz] [bɪn] [tuː; tə]['prez(ə)nt][ðə; ði] [mə'tɪrɪəl] [ɪn][ə; eɪ]['præktɪk(ə)l] [weɪ] [soʊ][æz; əz][tuː; tə]

The	aim	has	been	to	present	the	material	in	a	practical	way	so	as	to
这	目的	有	到过	到	展示	这	材料	在	一个	实际的	方式	所以	作为	到

[biː; bi][ʌv; əv]['vælјuː][tuː; tə][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl]['pʌblɪk][æz; əz] [wel] [æz; əz][ʌv; əv]['speʃ(ə)l] ['sɜːrvɪs] [ɪn]

be	of	value	to	the	general	public	as	well	as	of	special	service	in
是	的	价值	到	这	一般的	民众	作为	出色地	作为	的	特别的	服务	在

[kə'nekʃ(ə)n] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['kɔːrsɪz] [ɪn] [miːts] ['ɔːfərd] [æt; ət][ðə; ði]['kæntən,'kæntɑːn] ['krɪstʃən] ['kɑːlɪdʒ]

connection	with	the	courses	in	Meats	offered	at	the	Canton	Christian	College
联系	和	这	课程	在	肉类	提供	在	这	广州	基督教	大学

.

:

.

其目的是以实用的方式呈现材料，以便对公众有价值，并为坎顿基督教学院开设的肉类课程提供特殊服务。

[ðə; ði] ['raɪtər] ['riəlaiziz] [ðæt] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɪz][nɑːt] [kəm'pliːt] , [ɪn] [ðæt] [ðə; ði]['sʌbdʒekt] ,

The	writer	realizes	that	this	bulletin	is	not	complete	,	in	that	the	subject	,
这	作家	意识到	那	这	公告	是	不是	完全的	,	在	那	这	主题	,

作者意识到这份简报并不完整，因为主题是.....

[ɪ'speʃəli] [ɪn][rɪ'gɑːrd][tuː; tə]['kjuərɪŋ] [miːts] [ɪn] ['dɪfrənt] [pɑːrts][ʌv; əv]['tʃaɪnə] , [ɪz][fɑːr][frʌm; frəm]

especially	in	regard	to	curing	meats	in	different	parts	of	China	,	is	far	from
尤其	在	看待	到	养护	肉类	在	不同的	部分	的	中国	,	是	远的	从

[ɪg'zɔːstɪd] .

exhausted	.
筋疲力尽的	.

尤其是在中国各地腌制肉类方面，还有很多东西需要研究。

[haʊ'evər] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [θɔːt] [best][tuː; tə] ['pʌblɪʃ] [ɪn] [ðɪs] [fɔːrm] ,

However	,	it	is	thought	best	to	publish	in	this	form	,
然而	,	它	是	想法	最好的	到	发布	在	这	形式	,

然而，最好还是以这种形式发表。

[ænd; ənd][ɪn][ə; eɪ]['leɪtər] [ɪ'dɪʃn] [tuː; tə] [ɪn'kluːd] [ə'dɪʃən(ə)l] [mə'tɪrɪəl] [wɪtʃ] [meɪ] [biː; bi] [sɪ'kjʊrd] [ɑːn]

and	in	a	later	edition	to	include	additional	material	which	may	be	secured	on
和	在	一个	之后	版	到	包括	额外的	材料	哪个	可能	是	安全	在

[ðə; ði]['sʌbdʒekt] .

the	subject	.
这	主题	.

在后续版本中，还将加入可能获得的有关该主题的其他材料。

[kən'strʌktɪv] ['krɪtɪsɪzəm][ɑːn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [wɪl] [biː; bi] [rɪ'siːvd] ['glædli] .

Constructive	criticism	on	this	bulletin	will	be	received	gladly	.
建设性的	批评	在	这	公告	将要	是	已收到	乐意	.

欢迎对本公告提出建设性批评意见。

[ðə; ði] ['raɪtər] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [ɪn'detɪd] [tuː; tə][ðə; ði][ju'naɪtɪd] [steɪts] [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər]

The	writer	is	especially	indebted	to	the	United	States	Department	of	Agriculture
这	作家	是	尤其	负债累累	到	这	团结的	各州	部门	的	农业

[fɔːr; fər] [pər'mɪʃ(ə)n] [tuː; tə][juːz] [mə'tɪrɪəl] [frʌm; frəm][ɪts] [prbli'keiʃnz] .

for	permission	to	use	material	from	its	publications	.
为了	允许	到	使用	材料	从	它是	出版物	.

作者尤其感谢美国农业部允许使用其出版物中的资料。

['speʃ(ə)l] [ək'nɑːlɪdʒmənt] [ɪz]['ɔːlsoʊ] [duː] [tuː; tə]['mɪstər] . [tɑːm] [sɪk] [hʌŋ] [ænd; ənd]['mɪstər] . ['dʌbljuː] .

Special	acknowledgment	is	also	due	to	Mr	.	Taam	Sik	Hung	and	Mr	.	W	.
特别的	致谢	是	还	到期的	到	先生	.	塔姆	锡克	洪	和	先生	.	W	.

[el] . ['fʌŋkˌhaʊsɝ] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌægrɪ'kʌltʃərəl][stɑːf][ʌv; əv][ðə; ði]['kæntən,'kæntɑːn] ['krɪstʃən] ['kɑːlɪdʒ] ,

L	.	Funkhouser	of	the	agricultural	staff	of	the	Canton	Christian	College	,
L	.	芬克豪瑟	的	这	农业	职员	的	这	广州	基督教	大学	,

还要特别感谢坎顿基督教学院农业部的谭锡雄先生和冯克豪瑟先生。

[huː] [hæv; həv] [meɪd] ['væljuəb(ə)l] [sə'dʒestʃənz] [ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði]['mænjuskrɪpt] ,

who	have	made	valuable	suggestions	in	the	preparation	of	the	manuscript	,
WHO	有	制成	有价值的	建议	在	这	准备	的	这	手稿	,

在稿件准备过程中提出宝贵建议的各位，

[tuː; tə][ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['stjʊdnts] [huː] [hæv; həv]['teɪkən][ðə; ði] [kɔːrs] [ɪn] [miːts] ['ʌndər][ðə; ði] ['raɪtɚz]

to	agricultural	students	who	have	taken	the	course	in	Meats	under	the	writer's
到	农业	学生	WHO	有	已采取	这	课程	在	肉类	在下面	这	作家的

[ˌsuːpər'vɪʒ(ə)n][ænd; ənd][hæv; həv] [ə'sɪstɪd] [ɪn][sɪ'kjuəɪŋ][ðə; ði]['deɪtə][ɑːn] [ˌtʃaɪ'niːz] ['meθədz] [ʌv; əv]

supervision	and	have	assisted	in	securing	the	data	on	Chinese	methods	of
监督	和	有	协助	在	确保	这	数据	在	中国人	方法	的

['kjuərɪŋ] [miːts] ,

curing	meats	,
养护	肉类	,

感谢在作者指导下修读过肉类课程并协助收集中国肉类腌制方法数据的农业专业学生。

[ænd; ənd][tuː; tə]['mɪstər] . [ə; eɪ] . [eɪtʃ] . [hoʊlt] , [ɪn'strʌktər] [ʌv; əv] ['ɪŋglɪʃ] [ɪn]['kæntənˌ'kæntɑːn] ['krɪstʃən]

and	to	Mr	.	A	.	H	.	Holt	,	Instructor	of	English	in	Canton	Christian
和	到	先生	.	一个	.	H	.	霍尔特	,	讲师	的	英语	在	广州	基督教

['kɑːlɪdʒ] ,

College	,
大学	,

并向坎顿基督教学院英语讲师AH Holt先生致谢，

[fɔːr; fər][hɪz; ɪz] [ə'sɪstəns] [ɪn] ['riːdɪŋ] [ðə; ði]['mænjuskrɪpt] .

for	his	assistance	in	reading	the	manuscript	.
为了	他的	协助	在	阅读	这	手稿	.

感谢他协助审阅稿件。

[siː] . [oʊ] . [lɛ'viːn, lɛ'vaɪn] { [wʌn] }

C	.	O	.	Levine	{	1	}
C	.	哦	.	莱文	{	1	}

CO Levine{1}

['bʊtʃɚɪŋ] [ænd; ənd]['kjuərɪŋ] [miːts] [ɪn]['tʃaɪnə]

Butchering	and	Curing	Meats	in	China
屠宰	和	养护	肉类	在	中国

中国的肉类屠宰和腌制

[ˌɪntrə'dʌkʃ(ə)n]

Introduction
介绍

介绍

[ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] , [laɪk][moʊst]['piːp(ə)l] , [ɑːr; ər]['lʌvəz][ʌv; əv][pɔːrk] , [biːf] , ['mʌt(ə)n] , [ænd; ənd] ['poʊltri]

The	Chinese	,	like	most	people	,	are	lovers	of	pork	,	beef	,	mutton	,	and	poultry
这	中国人	,	喜欢	最多	人们	,	是	恋人	的	猪肉	,	牛肉	,	羊肉	,	和	家禽

,

,
,

中国人跟大多数人一样，喜欢吃猪肉、牛肉、羊肉和家禽。

[ænd; ənd] [kən'suːm] [ðiːz] [miːts] , [bəuθ] [freʃ] [ænd; ənd] [kjʊr] , [ɪn][lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [iːtʃ] [jɪr] .

and	consume	these	meats	,	both	fresh	and	cured	,	in	large	quantities	each	year	.
和	消耗	这些	肉类	,	两个都	新鲜的	和	治愈	,	在	大的	数量	每个	年	.

每年大量消费这些肉类，包括新鲜肉类和腌制肉类。

[freʃ] [miːt] [ɪz] ['præktɪkli] [ɔːl] [kən'sʊmd] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ] [fjuː] [maɪlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [loʊ'kæləti] [ɪn] [wɪtʃ]

Fresh	meat	is	practically	all	consumed	within	a	few	miles	of	the	locality	in	which
新鲜的	肉	是	几乎	全部	消耗	之内	一个	很少	英里	的	这	地点	在	哪个

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['bʊtʃɚd] .

it	is	butchered	.
它	是	屠宰	.

新鲜肉类几乎全部在屠宰地附近几英里内被消费掉。

[haʊ'evər] [lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ʌv; əv] [kjʊr] [miːts] , [ɪ'speʃəli] [kjʊr] [pɔːrk] [ænd; ənd] [dʌk] ,

However	large	quantities	of	cured	meats	,	especially	cured	pork	and	duck	,
然而	大的	数量	的	治愈	肉类	,	尤其	治愈	猪肉	和	鸭子	,

然而，大量的腌制肉类，特别是腌制猪肉和鸭肉，

[ɑːr; ər] [ʃɪpt] [lɔːŋ] ['dɪstənsiz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ləu'kælitiz] [wer] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kjʊr] .

are	shipped	long	distances	from	the	localities	where	they	are	cured	.
是	已发货	长的	距离	从	这	地方	在哪里	他们	是	治愈	.

从产地长途运输而来。

[kjʊr] [hæmz] [ænd; ənd] ['beɪkən] [ɑːr; ər] [ʃɪpt] [frʌm; frəm] [nɔːrθ] [tuː; tə] [ˌpiː'kɪŋ] , [ænd; ənd]

Cured	hams	and	bacon	are	shipped	from	Kuling	north	to	Peking	,	and
治愈	火腿	和	熏肉	是	已发货	从	库灵	北	到	北京	,	和

[saʊθ] [tuː; tə] ['kæntənˌ'kæntɑːn] .

south	to	Canton	.
南	到	广州	.

风干火腿和培根从鼓岭向北运往北京，向南运往广州。

['juːn'næn] [ɪk'spɔːrts; 'ekspɔːrts] [tuː; tə] ['kæntənˌ'kæntɑːn] [ænd; ənd] ['ʌðər] [pɑːrts] [ʌv; əv] ['tʃaɪnə] ,

Yunnan	exports	to	Canton	and	other	parts	of	China	,
云南	出口	到	广州	和	其他	部分	的	中国	,

云南的商品出口到广州和中国其他地区，

[tuː; tə] [ðə; ði] ['fɪlɪpiːn] ['aɪləndz] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['kʌntriz] [tuː; tə] [ðə; ði] [saʊθ] , [ə; eɪ] [kən'sɪdərəb(ə)l]

to	the	Philippine	Islands	and	other	countries	to	the	south	,	a	considerable
到	这	菲律宾	岛屿	和	其他	国家	到	这	南	,	一个	大量

['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [hoʊm] [kjʊr] [hæm] ,

quantity	of	home	cured	ham	,
数量	的	家	治愈	火腿	,

大量自制火腿出口到菲律宾群岛和南部其他国家。

[wɪtʃ] [ɪz] [kwaɪt] ['pɑːpjələr] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] [ɪn] [ðoʊz] ['riːdʒənz] .

which	is	quite	popular	with	the	Chinese	in	those	regions	.
哪个	是	相当	受欢迎的	和	这	中国人	在	那些	地区	.

这在当地华人中非常受欢迎。

[ɑːn] [ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] , [ə; eɪ] [gʊd] [diːl] [ʌv; əv] [kjʊr] [hæm] [ænd; ənd] ['beɪkən] [ɪz] [ɪm'pɔːrtɪd] ,

On	the	other	hand	,	a	good	deal	of	cured	ham	and	bacon	is	imported	,
在	这	其他	手	,	一个	好的	交易	的	治愈	火腿	和	熏肉	是	进口	,

另一方面，大量的腌制火腿和培根都是进口的。

['tʃiːfli] [frʌm; frəm] [ɔː'streɪliə] [ænd; ənd] ['ɪŋgləndˌ] , [tuː; tə] [ðə; ði] ['veriəs] [pɔːrts] [ʌv; əv] ['tʃaɪnə] [ænd; ənd]

chiefly	from	Australia	and	England	,	to	the	various	ports	of	China	and
主要	从	澳大利亚	和	英格兰	,	到	这	各种各样的	端口	的	中国	和

[faindz] [ɪts] [wei] ['ɪnlənd] .

finds	its	way	inland	.
发现	它是	方式	内陆	.

主要来自澳大利亚和英国，经中国各个港口进入内陆。

[fɔːr; fər][ə; eɪ]['nʌmbər][ʌv; əv]['jɪrz]['kæntən,'kæntɑːn]['krɪstʃən]['kɑːlɪdʒ][hæz; həz][bɪn]['stʌdiɪŋ][ðə; ði]
For 为了 | **a** 一个 | **number** 数字 | **of** 的 | **years** 年 | **Canton** 广州 | **Christian** 基督教 | **College** 大学 | **has** 有 | **been** 到过 | **studying** 学习 | **the** 这

['bʊtʃɝɪŋ][ænd; ənd]['kjuərɪŋ]['prɔːbləms][æz; əz][ðeɪ][ɪg'zɪst][ɪn]['sʌðərn]['tʃaɪnə],
butchering 屠宰 | **and** 和 | **curing** 养护 | **problems** 问题 | **as** 作为 | **they** 他们 | **exist** 存在 | **in** 在 | **southern** 南部 | **China** 中国 | **,** ,

多年来，坎顿基督教学院一直在研究中国南方存在的屠宰和腌制问题。

[pər'tɪkjələrli][ɪn][ðə; ði]['riːdʒən][ʌv; əv]['kæntən,'kæntɑːn].
particularly 特别 | **in** 在 | **the** 这 | **region** 地区 | **of** 的 | **Canton** 广州 | **.** .

尤其是在广州地区。

[miːts][ʌv; əv]['veriəs][kaɪndz][hæv; həv][bɪn]['bʊtʃɝd][ænd; ənd][kjʊr][baɪ][ðə; ði]['kɑːlɪdʒ].
Meats 肉类 | **of** 的 | **various** 各种各样的 | **kinds** 种类 | **have** 有 | **been** 到过 | **butchered** 屠宰 | **and** 和 | **cured** 治愈 | **by** 经过 | **the** 这 | **College** 大学 | **.** .

学院对各种肉类进行了屠宰和腌制。

[bəuθ][ðə; ði]['fɔːrən][ænd; ənd][ˌtʃaɪ'niːz]['meθədz][ʌv; əv]['hændlɪŋ][ðə; ði][miːt][hæv; həv][bɪn]
Both 两个都 | **the** 这 | **foreign** 外国的 | **and** 和 | **Chinese** 中国人 | **methods** 方法 | **of** 的 | **handling** 处理 | **the** 这 | **meat** 肉 | **have** 有 | **been** 到过

['præktɪst][ænd; ənd]['stʌdid].
practiced 练习 | **and** 和 | **studied** 研究 | **.** .

国外和中国的肉类处理方法都已被实践和研究。

[ɪn][ðɪs][wɜːrk]['speʃ(ə)l][ə'tenʃ(ə)n][hæz; həz][bɪn]['gɪv(ə)n][tuː; tə][ðə; ði]['bʊtʃɝɪŋ][ænd; ənd]['kjuərɪŋ]
In 在 | **this** 这 | **work** 工作 | **special** 特别的 | **attention** 注意力 | **has** 有 | **been** 到过 | **given** 给定 | **to** 到 | **the** 这 | **butchering** 屠宰 | **and** 和 | **curing** 养护

[ʌv; əv][pɔːrk].
of 的 | **pork** 猪肉 | **.** .

本文特别关注了猪肉的屠宰和腌制。

[ðə; ði]['klaɪmət][ʌv; əv]['kæntən,'kæntɑːn][ɪz][wʌn][nɑːt][ɪ'speʃəli][wel][ə'dæptɪd][tuː; tə]['kjuərɪŋ][miːt].
The 这 | **climate** 气候 | **of** 的 | **Canton** 广州 | **is** 是 | **one** 一 | **not** 不是 | **especially** 尤其 | **well** 出色地 | **adapted** 改编 | **to** 到 | **curing** 养护 | **meat** 肉 | **.** .

广州的气候并不特别适合腌制肉类。

[ðɪs][ɪz][duː][tuː; tə][ðə; ði][fækt][ðæt][ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['nevər][fɔːlz][bɪ'loʊ]-[dɪ'griːz]
This 这 | **is** 是 | **due** 到期的 | **to** 到 | **the** 这 | **fact** 事实 | **that** 那 | **the** 这 | **temperature** 温度 | **never** 绝不 | **falls** 瀑布 | **below** 以下 | **32** - | **degrees** 学位

['færənhaɪt],
Fahrenheit 华氏度 | **,** ,

这是因为气温从未低于华氏32度。

['iːv(ə)n][ɪn][ðə; ði]['koʊldəst]['wɪntər]['siːz(ə)n].
even 甚至 | **in** 在 | **the** 这 | **coldest** 最冷 | **winter** 冬天 | **season** 季节 | **.** .

即使在最寒冷的冬季。

['fɜːrðər],[ðɪs][loʊ][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz][nɑːt][meɪn'teɪnd][mɔːr][ðæn; ðən][ə; eɪ][fjuː][deɪz]
Further , | **this** 这 | **low** 低的 | **a** 一个 | **temperature** 温度 | **is** 是 | **not** 不是 | **maintained** 维持 | **more** 更多的 | **than** 比 | **a** 一个 | **few** 很少 | **days** 天

[ʌv; əv][ðə; ði]['wɪntər]['siːz(ə)n],
of 的 | **the** 这 | **winter** 冬天 | **season** 季节 | **,** ,

此外，这种低温在冬季最多只会持续几天。

[ænd; ənd]['oʊnli][æt; ət] [naɪt] .
and **only** **at** **night** **.**
和 仅有的 在 夜晚 .

而且只在晚上。

[bɪ'fɔ:r] [nu:n] [ˌaɪ 'ti:]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli]['raɪzɪz][tu:; tə] - [ɔ:r] - , ['fɑ:loʊɪŋ] ['i:v(ə)n][ðə; ði]['koʊldəst] [naɪts] .
Before **noon** **it** **usually** **rises** **to** **50** **or** **60** **,** **following** **even** **the** **coldest** **nights** **.**
前 中午 它 通常 上升 到 - 或者 - , 下列的 甚至 这 最冷 夜晚 .

即使是最冷的夜晚过后，中午之前气温通常也会升至 50 或 60 度。

[ɪn] [spaɪt] [ʌv; əv][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['nevər] [gets] ['veri] [loʊ] ,
In **spite** **of** **the** **fact** **that** **the** **temperature** **never** **gets** **very** **low** **,**
在 尽管如此 的 这 事实 那 这 温度 绝不 获得 非常 低的 ,

尽管气温从未降至很低，

[ðə; ði][wɜ:rk][æt; ət][ðə; ði] ['kɑ:lɪdʒ] [hæz; həz] ['demənstreɪtɪd] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]['pɑ:səb(ə)l][tu:; tə] [prə'du:s]
the **work** **at** **the** **College** **has** **demonstrated** **that** **it** **is** **possible** **to** **produce**
这 工作 在 这 大学 有 已证明 那 它 是 可能的 到 生产
[gʊd] [kjʊr] [mi:t] ,
good **cured** **meat** **,**
好的 治愈 肉 ,

学院的研究表明，生产优质腌肉是可能的。

[ɪf] [dʌn] ['prɑ:pərli] , ['i:v(ə)n] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði][ju:z][ʌv; əv][aɪs] .
if **done** **properly** **,** **even** **without** **the** **use** **of** **ice** **.**
如果 完毕 适当地 , 甚至 没有 这 使用 的 冰 .

如果操作得当，即使不使用冰块也可以。

[haʊ'evər] [ðer; ðər][ɪz][sʌm; səm][rɪsk][ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] ['spɔɪlɪŋ] [wɪ'ðaʊt] [aɪs] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][ɪz]
However **there** **is** **some** **risk** **of** **the** **meat** **spoiling** **without** **ice** **,** **and** **it** **is**
然而 那里 是 一些 风险 的 这 肉 破坏 没有 冰 , 和 它 是
[ˌrekə'mendɪd] ,
recommended **,**
受到推崇的 ,

但是，如果没有冰块，肉有变质的风险，因此建议.....

[ɪ'speʃəli] [ɪn]['kjuərɪŋ][lɑ:rdʒ] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] [mi:t] , [sʌtʃ] [æz; əz][hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz] ,
especially **in** **curing** **large** **pieces** **of** **meat** **,** **such** **as** **hams** **and** **shoulders** **,**
尤其 在 养护 大的 件 的 肉 , 这样的 作为 火腿 和 肩膀 ,

尤其是在腌制大块肉类时，例如火腿和肩肉。

[ðæt] [aɪs][bi:; bi] [ju:st] [tu:; tə] [fə'sɪlɪteɪt] [ðə; ði] ['ku:lɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] [bɪ'fɔ:r] [ðə; ði] [kjʊr] [ɪz] [ə'plaɪd]
that **ice** **be** **used** **to** **facilitate** **the** **cooling** **of** **the** **meat** **before** **the** **cure** **is** **applied**
那 冰 是 用过的 到 促进 这 冷却 的 这 肉 前 这 治愈 是 应用
. { [ˌtu:'tu:] }
. **{** **2** **}**
. { 2 }

在腌制前，应使用冰块帮助肉冷却。{2}

['ɔ:rɪdʒɪn][ʌv; əv] [mi:t] [fu:dz]
Origin **of** **Meat** **Foods**
起源 的 肉 食物

肉类食品的起源

[mæn]['ju:zɪz][fɔ:r; fər][hɪz; ɪz] [mi:t] ['daɪət]['ɔ:lmoʊst][ɔ:l] ['klæsɪz] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l][laɪf] .
Man **uses** **for** **his** **meat** **diet** **almost** **all** **classes** **of** **animal** **life** **.**
男人 用途 为了 他的 肉 饮食 几乎 全部 课程 的 动物 生活 .

人类的肉类饮食几乎涵盖了所有种类的动物。

[haʊ'evər] , [ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l] ['klæsɪz] [ʌv; əv] ['ænɪmlz] [ðæt] [sə'plaɪ] [ðə; ði]['hjuːmən] [reɪs] [wɪð; wɪθ] [miːt]

However	,	the	principal	classes	of	animals	that	supply	the	human	race	with	meat
然而	,	这	主要的	课程	的	动物	那	供应	这	人类	种族	和	肉

[fuːd] [ɑːr; ər] :

food	are	:
食物	是	:

然而，为人类提供肉类食物的主要动物种类有：

['kæt(ə)l] , [hɔːgz] , [ʃiːp] , ['poʊltri] , [ænd; ənd] , [ɪn]['tʃaɪnə][ænd; ənd] ['sʌðərn] ['jʊrəp] , [ðə; ði]['bʌfəloʊ] .

cattle	,	hogs	,	sheep	,	poultry	,	and	,	in	China	and	southern	Europe	,	the	buffalo	.
牛	,	猪	,	羊	,	家禽	,	和	,	在	中国	和	南部	欧洲	,	这	水牛	.

牛、猪、羊、家禽，以及在中国和南欧还有水牛。

[ɪn] ['nɔːrðərn] ['tʃaɪnə][ðə; ði]['kæm(ə)l][ænd; ənd][ɪn] ['westərn] ['tʃaɪnə][ðə; ði][jæk][ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [juːst] [tuː; tə]

In	Northern	China	the	camel	and	in	Western	China	the	yak	are	also	used	to
在	北方	中国	这	骆驼	和	在	西	中国	这	牦牛	是	还	用过的	到

[sʌm; səm][ɪk'stent][fɔːr; fər] [fuːd] .

some	extent	for	food	.
一些	程度	为了	食物	.

在中国北方，骆驼和在中国西部，牦牛也在一定程度上被用作食物。

[sʌtʃ] ['ænɪmlz] [æz; əz][bɜːrdz] (['ʌðər] [ðæn; ðən] ['poʊltri]) , ['ræbəts] , [fɪʃ] [ænd; ənd] ['ʌðər] [fɔːrmz][ʌv; əv]

Such	animals	as	birds	(	other	than	poultry	)	,	rabbits	,	fish	and	other	forms	of
这样的	动物	作为	鸟类	(	其他	比	家禽	)	,	兔子	,	鱼	和	其他	表格	的

['wɔːtər][laɪf] ,

water	life	,
水	生活	,

例如鸟类（家禽除外）、兔子、鱼类和其他水生生物等动物

[waɪl] [ʌv; əv] [ɪm'pɔːrt(ə)ns] ,

while	of	importance	,
尽管	的	重要性	,

虽然很重要，

[duː][nɑːt][prə'vaɪd][æz; əz][lɑːrdʒ][ə; eɪ] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] [miːt] [fuːd] [æz; əz][duː][ðə; ði] [də'mestɪkeɪtɪd]

do	not	provide	as	large	a	supply	of	meat	food	as	do	the	domesticated
做	不是	提供	作为	大的	一个	供应	的	肉	食物	作为	做	这	家养的

['ænɪmlz] ['menʃ(ə)nd] [ə'bʌv] .

animals	mentioned	above	.
动物	提及	多于	.

不像上面提到的家畜那样能提供大量的肉类食物。

[fuːd] ['ænɪmlz] [ɪn]['tʃaɪnə]

Food	Animals	in	China
食物	动物	在	中国

中国的食用动物

[ðə; ði] ['ænɪmlz] [ɪn]['tʃaɪnə][frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði][meɪn] [sə'plaɪ] [ʌv; əv] [miːt] [kʌmz] [ɑːr; ər][swaɪn] ,

The	animals	in	China	from	which	the	main	supply	of	meat	comes	are	swine	,
这	动物	在	中国	从	哪个	这	主要的	供应	的	肉	来	是	猪	,

中国肉类主要来源的动物是猪。

['kæt(ə)l] , ['wɔːtər]['bʌfəloʊ] , [ænd; ənd] ['poʊltri] ([ɪn'kluːdɪŋ] ['tʃɪkɪnz] , [dʌks] , [ænd; ənd] [giːs]) . §

cattle	,	water	buffalo	,	and	poultry	(	including	chickens	,	ducks	,	and	geese	)	.	§
牛	,	水	水牛	,	和	家禽	(	包括	鸡	,	鸭子	,	和	鹅	)	.	§

[wʌn] .

1	.
1	.

牛、水牛和家禽（包括鸡、鸭和鹅）。§ 1.

[hɔ:gz]
Hogs
猪

猪

[hɔ:gz] [ɪn] ['tʃaɪnə] [ɑ:r; ər] [ʌv; əv] [bəuθ] [ðə; ði] ['beɪkən] [ænd; ənd] [lɑ:rd] [taɪps] .
Hogs **in** **China** **are** **of** **both** **the** **bacon** **and** **lard** **types** **.**
猪 在 中国 是 的 两个都 这 熏肉 和 猪油 类型 .

中国的猪既有产培根的，也有产猪油的。

[ðə; ði] [lɑ:rd] [taɪp] [ɪz] [ðə; ði] [moʊst] ['kɑ:mən] , [ɪk'sept] [ɪn] [ðə; ði] ['prɑ:vənsəz] [ʌv; əv] ['ju:n'næn] ,
The **lard** **type** **is** **the** **most** **common** **,** **except** **in** **the** **provinces** **of** **Yunnan** **,**
这 猪油 类型 是 这 最多 常见的 , 除了 在 这 省份 的 云南 ,

除云南省以外，猪油型猪油猪油最为常见。

['sei'tʃwɑ:n; 'sʌ-] , [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['ri:dʒənz] [ɪn] ['sentrəl] ['tʃaɪnə] , [wer] [ðə; ði] ['beɪkən] [taɪp] [ɪz] [faʊnd] .
Szechwan **,** **and** **some** **regions** **in** **central** **China** **,** **where** **the** **bacon** **type** **is** **found** **.**
四川 , 和 一些 地区 在 中央 中国 , 在哪里 这 熏肉 类型 是 成立 .

四川省和中国中部的一些地区盛产培根。

[ðə; ði] [ˌtʃaɪ'ni:z] [lɑ:rd] [hɔ:gz] [ɑ:r; ər] ['kærəktəraɪzd] [baɪ] [ðer; ðər] [lɑ:rdʒ] , ['pendʒələs] ['beliz] , [sweɪ] -
The **Chinese** **lard** **hogs** **are** **characterized** **by** **their** **large** **,** **pendulous** **bellies** **,** **sway** **-**
这 中国人 猪油 猪 是 特征化的 经过 他们的 大的 , 下垂的 肚子 , 摇摆 -
[bæks] , [laɪt] [hæmz] ,
backs **,** **light** **hams** **,**
背部 , 光 火腿 ,

中国肥猪的特点是腹部大而下垂，背部下陷，后腿肉质较轻。

[ænd; ənd] [baɪ] [ðer; ðər] ['sloʊnəs] [ɪn] [mə'tjʊr] .
and **by** **their** **slowness** **in** **maturing** **.**
和 经过 他们的 缓慢 在 成熟 .

以及它们成熟缓慢。

[ðeɪ] [ɑ:r; ər] [ɪn'fɪrɪər] [hɔ:gz] [wen] [kəm'perd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ɪm'pru:vd] [bri:dz] [ʌv; əv] ['jʊrəp]
They **are** **inferior** **hogs** **when** **compared** **with** **the** **improved** **breeds** **of** **Europe**
他们 是 下 猪 什么时候 比较的 和 这 改进 品种 的 欧洲
[ænd; ənd] [ə'merɪkə] ,
and **America** **,**
和 美国 ,

与欧美改良品种相比，它们是劣等猪种。

[bʌt; bət] [æz; əz] [ə; eɪ] [ru:l] [ɑ:r; ər] ['betər] [ðæn; ðən] [ðə; ði] ['neɪtɪv] [hɔ:gz] [faʊnd] [ɪn] ['ʌðər] [pɑ:rts] [ʌv; əv]
but **as** **a** **rule** **are** **better** **than** **the** **native** **hogs** **found** **in** **other** **parts** **of**
但 作为 一个 规则 是 更好的 比 这 本国的 猪 成立 在 其他 部分 的
[ðə; ði] ['ɔ:rient] .
the **Orient** **.**
这 东方 .

但总的来说，它们比东方其他地区的本地猪要好。

[ðer; ðər] [lɑ:rdʒ] ['beliz] [ænd; ənd] [loʊ] [bæks] [ɑ:r; ər] ['lɑ:rdʒli] [du:] [tu:; tə] [ðə; ði] [fækt] [ðæt] [frʌm; frəm]
Their **large** **bellies** **and** **low** **backs** **are** **largely** **due** **to** **the** **fact** **that** **from**
他们的 大的 肚子 和 低的 背部 是 很大程度上到期的 到 这 事实 那 从
[ðə; ði] [taɪm] [ðə; ði] [pɪgz] [bɪ'gɪn] [tu:; tə] [i:t] [ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] ['bʊtʃɚd] ,
the **time** **the** **pigs** **begin** **to** **eat** **until** **they** **are** **butchered** **,**
这 时间 这 猪 开始 到 吃 直到 他们 是 屠宰 ,

它们的大肚子和低背主要是因为从猪开始吃东西到被宰杀这段时间，

[ɔ:l] ['kɑ:ns(ə)ntreɪt] ['fi:dz] [ɑ:r; ər] ['gɪv(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [fɔ:rm] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['veri] [wet] [swɪl] ,
all **concentrate** **feeds** **are** **given** **in** **the** **form** **of** **a** **very** **wet** **swill** **,**
全部 集中 饲料 是 给定 在 这 形式 的 一个 非常 湿的 泔水 ,

所有精饲料都以非常湿的泔水形式饲喂。

[ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [əˈlaʊd] [tuː; tə] [drɪŋk] [ɔːl] [ðeɪ] [kæn; kən] [hoʊld] [ʌv; əv] [sʌtʃ] [fiːd] [twaɪs] [ə; eɪ] [deɪ]

and	they	are	allowed	to	drink	all	they	can	hold	of	such	feed	twice	a	day
和	他们	是	允许	到	喝	全部	他们	能	抓住	的	这样的	喂养	两次	一个	天

.

:

.

它们每天可以两次尽情饮用这种饲料。

[sʌtʃ] [ˈfiːdɪŋ] [ˈstretʃɪz] [ðə; ði] [daɪˈdʒestɪv] [trækt] [tuː; tə] [æn; ən] [æbˈnɔːrm(ə)l] [dɪˈgriː] ,

Such	feeding	stretches	the	digestive	tract	to	an	abnormal	degree	,
这样的	喂养	伸展	这	消化	通道	到	一个	异常	程度	,

这种喂食方式会使消化道过度扩张，达到异常程度。

[ænd; ənd] [ˈpɜːrmənəntli] [inˈlɑːdʒz] [ðə; ði] [ˈbeli] [ænd; ənd] [pulz] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] .

and	permanently	enlarges	the	belly	and	pulls	down	the	back	.
和	永久的	放大	这	腹部	和	拉	向下	这	后退	.

并使腹部永久性增大，背部下垂。

[baɪ] [ˈgɪvɪŋ] [les] [ˈwɔːtər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [fiːd] ,

By	giving	less	water	with	the	feed	,
经过	给予	较少的	水	和	这	喂养	,

通过减少饲料中的水量，

[ænd; ənd] [nɑːt] [əˈlaʊɪŋ] [ðə; ði] [pɪgz] [tuː; tə] [fɪl] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [ɔːl] [ðeɪ] [kæn; kən] [ˈpɑːsəbli] [hoʊld] ,

and	not	allowing	the	pigs	to	fill	up	with	all	they	can	possibly	hold	,
和	不是	允许	这	猪	到	充满	向上	和	全部	他们	能	可能	抓住	,

而且不能让猪吃得太饱，它们能吃的东西太多了。

[ðɪs] [æbˈnɔːrm(ə)l] [dɪˈveləpmənt] [kæn; kən] [ˈlɑːrdʒli] [biː; bi] [priˈventid] .

this	abnormal	development	can	largely	be	prevented	.
这	异常	发展	能	很大程度上	是	阻止	.

这种异常发展在很大程度上是可以预防的。

[ɪnˈtelɪdʒənt] [ˈbriːdɪŋ] [fɔːr; fər] [ˈsevrəl] [ˌdʒɛnɝˈeɪʃənz] , [baɪ] [ˈmeɪtɪŋ] [ˈænɪmlz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [moʊst]

Intelligent	breeding	for	several	generations	,	by	mating	animals	with	the	most
聪明的	选育	为了	一些	几代人	,	经过	交配	动物	和	这	最多

[dɪˈzaɪərəb(ə)l] [ˌkɑːnfɔːrˈmeɪʃn] ,

desirable	conformation	,
理想	构象	,

通过几代精心培育，让体型最理想的动物进行交配，

[sʌtʃ] [æz; əz] [streɪt] [bæks] , [waɪd] , [diːp] [hæmz] , [lɔːŋ] , [diːp] [ˈbɑːdɪz] , [ʃɔːrt] [ˈhedz] , [ænd; ənd]

such	as	straight	backs	,	wide	,	deep	hams	,	long	,	deep	bodies	,	short	heads	,	and
这样的	作为	直的	背部	,	宽的	,	深的	火腿	,	长的	,	深的	身体	,	短的	头部	,	和

[ʃɔːrt] [legz] ,

short	legs	,
短的	腿	,

例如：背部笔直，后腿宽而深，身体长而深，头部较短，腿部较短。

[ʃʊd; ʃəd] [brɪŋ] [əˈbaʊt] [ˈfɜːrðər] [ɪmˈpruːvmənt] .

should	bring	about	further	improvement	.
应该	带来	关于	更远	改进	.

应该会带来进一步的改进。

[ˈbriːdɪŋ] [fɔːr; fər] [fæst] [ˈgroʊɪŋ] [ænd; ənd] [ˈɜːrli] [məˈtjʊr] [ˈænɪmlz] [ʃʊd; ʃəd] [ˈɔːlsoʊ] [biː; bi] [ˈpræktɪst] ,

Breeding	for	fast	growing	and	early	maturing	animals	should	also	be	practiced	,
选育	为了	快速地	生长	和	早期的	成熟	动物	应该	还	是	练习	,

也应该进行快速生长和早熟动物的育种。

[æz; əz] [ðə; ði] [moʊst] [ˈprɑːfɪtəb(ə)l] [ˈfiːdɪŋ] [ɪz] [wɪð; wɪθ] [jʌŋ] [ˈænɪmlz] .

as	the	most	profitable	feeding	is	with	young	animals	.
作为	这	最多	有利可图	喂养	是	和	年轻的	动物	.

因为饲养幼畜是最有利可图的。

[fɪg] . [wʌn] .

Fig	.	1	.
如图	.	1	.

图1。

['hefər] [tuː] ['jɪrz] [oʊld][ʌv; əv][ðə; ði] ['neɪtɪv] [hʌmpt] [və'raɪəti]

Heifer	two	years	old	of	the	native	humped	variety
小母牛	二	年	老的	的	这	本国的	驼背	种类

两岁的本地驼峰品种小母牛

[fɪg] . [ˌtuː'tuː] .

Fig	.	2	.
如图	.	2	.

图2。

[biːf] - [dræft]['wɔːtər] ['bʌfəloʊ] [wɪð; wɪθ] [kævz] [ə; eɪ] [fjuː] [wiːks] [oʊld]

Beef	-	draft	water	buffalos	with	calves	a	few	weeks	old
牛肉	-	草稿	水	水牛	和	小牛	一个	很少	周	老的

肉用水牛带着几周大的小牛犊

[fɪg] . [θriː] .

Fig	.	3	.
如图	.	3	.

图3。

[ˌtʃaɪ'niːz] “ [fæt] - [teɪld] ” [və'raɪəti][ʌv; əv] [ʃiːp]

Chinese	“	fat	-	tailed	”	variety	of	sheep
中国人	“	胖的	-	有尾巴的	”	种类	的	羊

中国肥尾羊

[fɪg] . [fɔːr] .

Fig	.	4	.
如图	.	4	.

图4。

[ˌtʃaɪ'niːz] [lɑːrd][hɔːgz] ['redi] [fɔːr; fər] ['bʊtʃɝɪŋ] [reɪzd] [æt; ət]['kæntənˌkæntɑːn] ['krɪstʃən] ['kɑːlɪdʒ] { [θriː]

Chinese	lard	hogs	ready	for	butchering	raised	at	Canton	Christian	College	{	3
中国人	猪油	猪	准备好	为了	屠宰	提高	在	广州	基督教	大学	{	3

}

}

}

坎顿基督教学院饲养的待宰中国猪{3}

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ɪntrəstɪŋ] [tuː; tə][noʊt] [ðæt] ['jɪrz] [ə'goʊ][ðə; ði] ['neɪtɪv] [lɑːrd][hɔːg][ʌv; əv] ['sʌðərn] ['tʃaɪnə]

It	is	interesting	to	note	that	years	ago	the	native	lard	hog	of	southern	China
它	是	有趣的	到	笔记	那	年	前	这	本国的	猪油	猪	的	南部	中国

[wʌz; wəz] [juːst] [tuː; tə] [sɪ'kjʊr] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['kærəktərz] [ɪn] [tuː] [ʌv; əv]['aʊər; ɑːr][moʊst][ɪm'pɔːrt(ə)nt]

was	used	to	secure	desirable	characters	in	two	of	our	most	important
曾是	用过的	到	安全的	理想	人物	在	二	的	我们的	最多	重要的

['mɑːdərn] [briːdz] ,

modern	breeds	,
现代的	品种	,

值得注意的是，多年前，中国南方本土的肥猪被用来为我们两个最重要的现代品种培育出理想的性状。

[ðə; ði] ['bəːkʃiə] [ænd; ənd][ðə; ði]['poʊlənd]['tʃaɪnə] [briːdz] .

the	Berkshire	and	the	Poland	China	breeds	.
这	伯克郡	和	这	波兰	中国	品种	.

伯克希尔和波兰中国品种。

[haʊ'evər] , [sɪns] [ðæt] [taɪm] [ðiːz] ['westərn] [briːdz] [hæv; həv] [bɪn] ['fɜːrðər] ['greɪtli] [ɪm'pruːvd] [baɪ]
However , since that time these western breeds have been further greatly improved by
然而 , 自从 那 时间 这些 西 品种 有 到过 更远 非常 改进 经过
[ɪn'telɪdʒənt] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['briːdɪŋ] ,
intelligent selection and breeding ,
聪明的 选择 和 选育 ,

然而，自那时以来，通过明智的选择和育种，这些西方品种得到了进一步的极大改良。

[waɪl] [ðə; ðɪ] [ˌtʃaɪ'niːz] [hɔːgz][hæv; həv] [bɪn] ['veri] ['lɪt(ə)l] [ɪm'pruːvd] , [ɪf] [æt; ət][ɔːl] .
while the Chinese hogs have been very little improved , if at all .
尽管 这 中国人 猪 有 到过 非常 小的 改进 , 如果 在 全部 .

而中国生猪的品质几乎没有得到任何改善，甚至根本没有改善。

[tuː; tə] - [deɪ] , [ɪn] [kəm'pɛrɪŋ] [ðə; ðɪ] ['neɪtɪv] [ˌtʃaɪ'niːz] [lɑːrd][hɔːg][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ]['mɑːdərn] ['westərn]
To - day , in comparing the native Chinese lard hog with the modern western
到 - 天 , 在 比较 这 本国的 中国人 猪油 猪 和 这 现代的 西
[briːdz] ,
breeds ,
品种 ,

今天，在比较中国本土猪和现代西方品种时，

[ðer; ðər][ɪz][noʊ] [rɪ'zembləns] [ɪn][ðə; ðɪ] [ˌtʃaɪ'niːz] [hɔːg][tuː; tə][ðə; ðɪ][waɪd] , ['slaɪtli] [ɑːrtʃt] [bæk] ,
there is no resemblance in the Chinese hog to the wide , slightly arched back ,
那里 是 不 相似 在 这 中国人 猪 到 这 宽的 , 轻微地 拱形 后退 ,

中国猪的背部宽阔，略微拱起，与非洲猪没有任何相似之处。

[diːp] , [lɔːŋ] [saɪdz] , [diːp] , [fʊl] [hæmz] , [smɔːl] ['hedz] , [ʃɔːrt] [legz] ,
deep , long sides , deep , full hams , small heads , short legs ,
深的 , 长的 侧面 , 深的 , 满的 火腿 , 小的 头部 , 短的 腿 ,

厚实的长边，饱满的厚实火腿，小巧的头部，较短的腿。

[ænd; ənd]['ræpɪd] [groʊθ] [ʌv; əv] [ðiːz] ['mɑːdərn] [briːdz] [wɪtʃ] [hæv; həv] , [ɪn][ðer; ðər]['ɔːrɪdʒɪn] ,
and rapid growth of these modern breeds which have , in their origin ,
和 迅速的 生长 的 这些 现代的 品种 哪个 有 , 在 他们的 起源 ,

这些现代品种的快速增长，源于……

[blʌd] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['neɪtɪv] [ˌtʃaɪ'niːz] [lɑːrd][hɔːg] .
blood of the native Chinese lard hog .
血 的 这 本国的 中国人 猪油 猪 .

中国本土猪的血。

[duː] [tuː; tə] [sloʊ] [mə'tʃʊrəti] [ænd; ənd][ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l] [ˌkɑːnfɔːr'meɪʃn] ,
Due to slow maturity and undesirable conformation ,
到期的 到 慢的 到期 和 不理想的 构象 ,

由于成熟缓慢和形态不理想，

[ðə; ðɪ] [ˌtʃaɪ'niːz] [hɔːg][ɪz][nɑːt][æz; əz][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l][ɪn] [kən'vəːtiŋ] ['fiːdz] ['ɪntuː] [miːt] [æz; əz][ɪz][ðə; ðɪ]
the Chinese hog is not as economical in converting feeds into meat as is the
这 中国人 猪 是 不是 作为 经济 在 转换 饲料 进入 肉 作为 是 这
[ɪm'pruːvd] ['westərn] [hɔːg] .
improved western hog .
改进 西 猪 .

中国猪的饲料转化率不如改良后的西方猪。

[haʊ'evər] , [ðə; ðɪ] [miːt] [ɪz][ʌv; əv] [gʊd] ['fleɪvər][ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [sək'sesfəli] [kjʊr] .
However , the meat is of good flavor and can be successfully cured .
然而 , 这 肉 是 的 好的 味道 和 能 是 成功地 治愈 .

然而，这种肉味道鲜美，可以成功腌制。

[æn; ən] [ɪk'sepʃn] [tuː; tə] [ðɪs] [ɪz][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv] ['ænɪmlz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] ['lɑːrdʒli] [fed] [ɑːn]

An	exception	to	this	is	the	case	of	animals	that	have	been	largely	fed	on
一个	例外	到	这	是	这	案件	的	动物	那	有	到过	很大程度上	美联储	在

[raɪs][bræn] ,

rice	bran	,
米	麸	,

但以米糠为主食的动物则是个例外。

[wɪtʃ] [prə'duːsəz, prə'duːsɪz][ə; eɪ][sɔːft] , ['ɔɪli] [pɔːrk] , [ɔːl'ðoʊ] [noʊ] ['dɪfɪkəlti] [ɪz] [ɪk'spɪriənst] [ɪn]

which	produces	a	soft	,	oily	pork	,	although	no	difficulty	is	experienced	in
哪个	产	一个	柔软的	,	油腻的	猪肉	,	虽然	不	困难	是	经验丰富的	在

['kjuərɪŋ] [sʌtʃ] [pɔːrk] .

curing	such	pork	.
养护	这样的	猪肉	.

这样制成的猪肉质地柔软油腻，但腌制这种猪肉并不困难。

[wiːt] [bræn][prə'duːsəz, prə'duːsɪz][ə; eɪ][fɜːrm] [fleʃ] .

Wheat	bran	produces	a	firm	flesh	.
小麦	麸	产	一个	公司	肉	.

小麦麸皮能使肉质紧实。

[ɪf] [ə; eɪ][fɜːrm] [fleʃ] [ɪz] [dɪ'zaɪrd] ,

If	a	firm	flesh	is	desired	,
如果	一个	公司	肉	是	想要的	,

如果想要肉质紧实，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [raɪs][bræn][ɔːr] ['pɑːlɪʃ] [nɑːt][biː; bi] [fed] [tuː; tə][hɔːgz] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][læst][sɪks]

it	is	important	that	rice	bran	or	polish	not	be	fed	to	hogs	during	the	last	six
它	是	重要的	那	米	麸	或者	抛光	不是	是	美联储	到	猪	期间	这	最后的	六

[tuː; tə] [eɪt] [wiːks] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fætnɪŋ] ['pɪriəd] . § [ˌtuː'tuː] .

to	eight	weeks	of	the	fattening	period	.	§	2	.
到	八	周	的	这	增肥	时期	.	§	2	.

重要的是，在育肥期的最后六到八周内，不要给猪喂食米糠或米粉。§ 2.

['kæt(ə)l]

Cattle
牛

牛

[ðə; ði][meɪn] [sɔːrs] [ʌv; əv] [biːf] [ɪn]['tʃaɪnə][ɪz][ðə; ði] ['neɪtɪv] “ [hʌmpt] ” [kaʊ] ,

The	main	source	of	beef	in	China	is	the	native	“	humped	”	cow	,
这	主要的	来源	的	牛肉	在	中国	是	这	本国的	“	驼背	”	奶牛	,

中国牛肉的主要来源是本地的“驼峰牛”。

[kɔːld] [baɪ][ðə; ði]['piːp(ə)l][ʌv; əv] ['sʌðərn] ['tʃaɪnə] ['wɔŋ] [ŋgɑːʊ] [wɪtʃ] [miːnz] “ ['jeloʊ] [kaʊ] ” .

called	by	the	people	of	southern	China	Wong	Ngau	which	means	“	yellow	cow	”	.
称为	经过	这	人们	的	南部	中国	黄	ngau	哪个	方法	“	黄色的	奶牛	”	.

中国南方人称之为“黄牛”，意思是“黄牛”。

[ðɪs] ['neɪtɪv] [və'raɪəti][ʌv; əv] [hʌmpt] ['kæt(ə)l][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [biːf] ['ænɪm(ə)l] ,

This	native	variety	of	humped	cattle	is	a	good	beef	animal	,
这	本国的	种类	的	驼背	牛	是	一个	好的	牛肉	动物	,

这种本地的瘤牛品种是优质的肉牛。

[ɔːl'ðoʊ] [ðer; ðər][ɪz] [ruːm] [fɔːr; fər][ə; eɪ] [greɪt] [diːl] [ʌv; əv] [ɪm'pruːvmənt] [baɪ] ['briːdɪŋ] [fɔːr; fər] ['ɜːrli]

although	there	is	room	for	a	great	deal	of	improvement	by	breeding	for	early
虽然	那里	是	房间	为了	一个	伟大的	交易	的	改进	经过	选育	为了	早期的

[mə'tʃʊrəti] ,

maturity	,
到期	,

尽管通过育种培育早熟品种还有很大的改进空间，

['greɪtər] [saɪz] , [ænd; ənd] [dɪ'veləpmənt] [ʌv; əv][ə; eɪ] [mɔːr] [dɪ'stɪŋktli] [biːf] [taɪp] . § [θriː] .

greater	size	,	and	development	of	a	more	distinctly	beef	type	.	§	3	.
更大的	尺寸	,	和	发展	的	一个	更多的	明显地	牛肉	类型	.	§	3	.

体型更大，且发展出更明显的牛肉类型。§ 3.

['wɔːtər] ['bʌfəloʊ] [biːf]

Water	Buffalo	Beef
水	水牛	牛肉

水牛牛肉

[ðə; ði]['wɔːtər]['bʌfəloʊ] , [waɪl] ['tʃiːfli] [juːst] [fɔːr; fər][dræft]['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] , [ɪz][æn; ən][ɪm'pɔːrt(ə)nt]

The	water	buffalo	,	while	chiefly	used	for	draft	purposes	,	is	an	important
这	水	水牛	,	尽管	主要	用过的	为了	草稿	目的	,	是	一个	重要的

[sɔːrs] [ʌv; əv] [biːf] [ɪn]['tʃaɪnə] .

source	of	beef	in	China	.
来源	的	牛肉	在	中国	.

水牛虽然主要用于役用，但也是中国重要的牛肉来源。

[ðer; ðər][ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['dɪfrəns] [ɪn]['kwɑːləti] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] ['bʌfəloʊ] [biːf] [ænd; ənd]

There	is	very	little	difference	in	quality	between	the	Chinese	buffalo	beef	and
那里	是	非常	小的	不同之处	在	质量	之间	这	中国人	水牛	牛肉	和

['ɔːrd(ə)neri] [biːf] .

ordinary	beef	.
普通的	牛肉	.

中国水牛肉和普通牛肉在品质上几乎没有差别。

[haʊ'evər] ,

However	,
然而	,

然而，

[ðə; ði] [liːn] [miːt] [ʌv; əv][ðə; ði]['bʌfəloʊ][ɪz] [kən'sɪdərəbli] ['dɑːrkər][ɪn]['kʌlər][ðæn; ðən][ðə; ði] [liːn] [miːt]

the	lean	meat	of	the	buffalo	is	considerably	darker	in	color	than	the	lean	meat
这	倾斜	肉	的	这	水牛	是	相当	较暗	在	颜色	比	这	倾斜	肉

[ɪn]['ɔːrd(ə)neri] [biːf] .

in	ordinary	beef	.
在	普通的	牛肉	.

水牛的瘦肉颜色比普通牛肉的瘦肉颜色深得多。

[jʌŋ] [stɑːk] , [ʌp][tuː; tə] [θriː] ['jɪrz] [oʊld] , [ðæt] [hæv; həv][nɑːt] [bɪn] [juːst] [fɔːr; fər][dræft]

Young	stock	,	up	to	three	years	old	,	that	have	not	been	used	for	draft
年轻的	库存	,	向上	到	三	年	老的	,	那	有	不是	到过	用过的	为了	草稿

['pɝːpəsəz, 'pɝːpəsɪz] ,

purposes	,
目的	,

三岁以下、未曾用于役用的幼畜

[ɑːr; ər] [best] [fɔːr; fər] [biːf] .

are	best	for	beef	.
是	最好的	为了	牛肉	.

最适合牛肉。

[biːf] [frʌm; frəm] ['bʌfəloʊ] [ɔːr]['kæt(ə)l] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [juːst] [fɔːr; fər][wɜːrk][fɔːr; fər][sʌm; səm][taɪm]

Beef	from	buffalos	or	cattle	that	have	been	used	for	work	for	some	time
牛肉	从	水牛	或者	牛	那	有	到过	用过的	为了	工作	为了	一些	时间

[bɪ'fɔːr] ['bʊtʃɝːɪŋ] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [tʌf] ,

before	butchering	is	generally	tough	,
前	屠宰	是	一般来说	艰难的	,

被宰杀前曾用于劳作一段时间的野牛或牛的牛肉通常比较硬。

[ænd; ənd] [les] ['pælətəb(ə)l][ðæn; ðən] [biːf] [frʌm; frəm] ['ænɪmlz] [ðæt] [hæv; həv][nɑːt] [bɪn] [wɜːrkt] . {
and **less** **palatable** **than** **beef** **from** **animals** **that** **have** **not** **been** **worked** **.** **{**
和 较少的 可口的 比 牛肉 从 动物 那 有 不是 到过 工作 . {

[fɔːr] } § [fɔːr] .
4 **}** **§** **4** **.**
4 } § 4 .

并且不如未经劳作的动物所产的牛肉美味。{4}§ 4.

[ʃiːp] [ænd; ənd] [goʊts]
Sheep **and** **Goats**
羊 和 山羊

绵羊和山羊

[ɪn] ['nɔːrðərn] ['tʃaɪnə] , [ɪ'speʃəli] [ɪn][ðə; ði]['prɑːvənsəz][ʌv; əv] ['ʃæn'tʌŋ] [ænd; ənd] ['tʃɪliː] ,
In **northern** **China** **,** **especially** **in** **the** **provinces** **of** **Shantung** **and** **Chihli** **,**
在 北方 中国 , 尤其 在 这 省份 的 山东 和 奇利 ,

在中国北方，尤其是在山东省和直辖市，

[ðə; ði][fæt] - [teɪld] [və'raɪəti][ʌv; əv] [ʃiːp] [ɪz] [reɪzd] [tuː; tə][ə; eɪ][kən'sɪdərəb(ə)l][ɪk'stent] , [bəuθ][fɔːr; fər]
the **fat** **-** **tailed** **variety** **of** **sheep** **is** **raised** **to** **a** **considerable** **extent** **,** **both** **for**
这 胖的 - 有尾巴的 种类 的 羊 是 提高 到 一个 大量 程度 , 两个都 为了

['mʌt(ə)n] [ænd; ənd][fɔːr; fər] [wʊl] .
mutton **and** **for** **wool** **.**
羊肉 和 为了 羊毛 .

肥尾绵羊品种被大量饲养，既用于产羊肉，也用于产羊毛。

[ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] [ʌv; əv] [wʊl] [ɪz] [laɪt] , [haʊ'evər] , [wen] [kəm'perd] [wɪð; wɪθ] [ðæt] [ʌv; əv][ðə; ði] [wʊl]
The **covering** **of** **wool** **is** **light** **,** **however** **,** **when** **compared** **with** **that** **of** **the** **wool**
这 覆盖 的 羊毛 是 光 , 然而 , 什么时候 比较的 和 那 的 这 羊毛

[briːdz] ,
breeds **,**
品种 ,

然而，与羊毛品种相比，这种羊毛覆盖层较薄。

[ænd; ənd] [ðɪs] [ʃiːp] [ɪz] ['prɑːpərli] ['klæst] [æz; əz][ə; eɪ] ['mʌt(ə)n] [ʃiːp] .
and **this** **sheep** **is** **properly** **classed** **as** **a** **mutton** **sheep** **.**
和 这 羊 是 适当地 分类 作为 一个 羊肉 羊 .

这只羊被正确地归类为肉羊。

[ðeɪ] [ɑːr; ər][soʊ] [kɔːld] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ðer; ðər][lɑːrdʒ][fæt][teɪlz] ,
They **are** **so** **called** **because** **of** **their** **large** **fat** **tails** **,**
他们 是 所以 称为 因为 的 他们的 大的 胖的 尾巴 ,

它们之所以得名，是因为它们有着又大又肥的尾巴。

[wɪtʃ] [ɑːr; ər][ə'baʊt] [θriː] [tuː; tə] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [θɪk] , [sɪks][tuː; tə] [eɪt] [ɪntʃɪz] [waɪd] ,
which **are** **about** **three** **to** **four** **inches** **thick** **,** **six** **to** **eight** **inches** **wide** **,**
哪个 是 关于 三 到 四 英寸 厚的 , 六 到 八 英寸 宽的 ,

它们厚约三到四英寸，宽约六到八英寸，

[ænd; ənd] [eɪt] [tuː; tə][ten] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .
and **eight** **to** **ten** **inches** **long** **.**
和 八 到 十 英寸 长的 .

长八到十英寸。

[fæt] - [teɪld] [ʃiːp] [ɑːr; ər] [ʃɪpt] [baɪ][reɪl][ænd; ənd][baɪ][boʊt][tuː; tə] ['meni] [pɑːrts][ʌv; əv]['tʃaɪnə]
Fat **-** **tailed** **sheep** **are** **shipped** **by** **rail** **and** **by** **boat** **to** **many** **parts** **of** **China**
胖的 - 有尾巴的 羊 是 已发货 经过 轨 和 经过 船 到 许多 部分 的 中国

[frʌm; frəm][ðə; ði]['riːdʒənz][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [reɪzd] .
from **the** **regions** **in** **which** **they** **are** **raised** **.**
从 这 地区 在 哪个 他们 是 提高 .

肥尾羊从其养殖地区通过铁路和轮船运往中国许多地区。

[ðə; ði][goʊt] , [waɪl] [ʌv; əv] [les] [ɪm'pɔ:rt(ə)ns][ðæn; ðən][ðə; ði] [ʃi:p] [æz; əz][ə; eɪ] [sɔ:rs] [ʌv; əv] [mi:t] ,

The	goat	,	while	of	less	importance	than	the	sheep	as	a	source	of	meat	,
这	山羊	,	尽管	的	较少的	重要性	比	这	羊	作为	一个	来源	的	肉	,

虽然山羊作为肉类来源的重要性不如绵羊，

[ɪz] [reɪzd] [ɪn] ['lɪmɪtɪd] ['nʌmbərz] [ɪn] ['meni] [pɑ:rts][ʌv; əv]['tʃaɪnə][fɔ:r; fər] [mi:t] ['pɝ:pəsəz, 'pɝ:pəsɪz] .

is	raised	in	limited	numbers	in	many	parts	of	China	for	meat	purposes	.
是	提高	在	有限的	数字	在	许多	部分	的	中国	为了	肉	目的	.

在中国许多地区，这种动物被少量饲养用于肉用。

[mi:t] [frʌm; frəm][ðə; ði][goʊt][ɪz] [kən'sɪdərd] [ɪn'fɪriər] [tu:; tə] [ðæt] [frʌm; frəm] [ʃi:p] . § [faɪv] .

Meat	from	the	goat	is	considered	inferior	to	that	from	sheep	.	§	5	.
肉	从	这	山羊	是	经过考虑的	下	到	那	从	羊	.	§	5	.

山羊肉被认为不如绵羊肉。§ 5.

['poʊltri]

Poultry

家禽

家禽

[ðə; ði][moʊst] ['kɑ:mən] [ʌv; əv][ɔ:l]['ænɪm(ə)l] [fu:d] [ɪn]['tʃaɪnə][ɪz]['prɑ:bəbli] ['poʊltri] .

The	most	common	of	all	animal	food	in	China	is	probably	poultry	.
这	最多	常见的	的	全部	动物	食物	在	中国	是	大概	家禽	.

在中国，最常见的动物性食品可能是家禽。

['meni] [və'raɪətiz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪnz] , [dʌks] , [ænd; ənd] [gi:s] [ɑ:r; ər] [reɪzd] .

Many	varieties	of	chickens	,	ducks	,	and	geese	are	raised	.
许多	品种	的	鸡	,	鸭子	,	和	鹅	是	提高	.

这里饲养着许多品种的鸡、鸭和鹅。

[sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði][best] [bri:dz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪnz] [fɔ:r; fər] [mi:t] [ɑ:r; ər][ðə; ði] - ,

Some	of	the	best	breeds	of	chickens	for	meat	are	the	Langshang	,
一些	的	这	最好的	品种	的	鸡	为了	肉	是	这	-	,

[frʌm; frəm][ðə; ði] [ˌʃæŋ'haɪ] ['ri:dʒən] ,

from	the	Shanghai	region	,
从	这	上海	地区	,

产自上海地区的浪山鸡是肉用鸡中的佼佼者。

[ʌv; əv] [wɪtʃ] [ðer; ðər][ɑ:r; ər] [tu:] [və'raɪətiz] , [ðə; ði] [blæk] [ænd; ənd][ðə; ði] [waɪt] ; [ænd; ənd][ðə; ði]

of	which	there	are	two	varieties	,	the	black	and	the	white	;	and	the
的	哪个	那里	是	二	品种	,	这	黑色的	和	这	白色的	;	和	这

['swɔ'taj] ,

Swatow	,
汕头	,

其中有两种品种，黑色和白色；还有汕头，

[ʌv; əv] [wɪtʃ] [ðer; ðər][ɑ:r; ər]['ɔ:lsoʊ] [tu:] [və'raɪətiz] , [ðə; ði] [waɪt] [ænd; ənd] [bʌf] .

of	which	there	are	also	two	varieties	,	the	white	and	buff	.
的	哪个	那里	是	还	二	品种	,	这	白色的	和	增幅	.

其中还有两种变种，分别是白色和浅黄色。

[ði:z] [bri:dz] [ɑ:r; ər][lɑ:rdʒ][ænd; ənd] ['mi:ti] , [ˌɪndɪ'vɪdʒuəlz] ['weɪɪŋ] [frʌm; frəm][faɪv][tu:; tə] [eɪt]

These	breeds	are	large	and	meaty	,	individuals	weighing	from	five	to	eight
这些	品种	是	大的	和	肉质的	,	个人	称重	从	五	到	八

[paʊndz] .

pounds	.
磅	.

这些品种体型较大，肉质肥美，个体体重在五到八磅之间。

[ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] ['ʌðər] [dɪ'stɪŋkt] [bri:dz] [ænd; ənd] [və'raɪətiz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪnz] , [wɪtʃ] ,

There	is	a	number	of	other	distinct	breeds	and	varieties	of	chickens	,	which	,
那里	是	一个	数字	的	其他	清楚的	品种	和	品种	的	鸡	,	哪个	,

还有许多其他不同的鸡品种和变种，

[waɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt][æz; əz] [gʊd] [fɔːr; fər] [miːt] [æz; əz][ðə; ði] [ə'bʌv] , [duː] [tuː; tə][ðer; ðər]['smɔːlər]
while **they** **are** **not** **as** **good** **for** **meat** **as** **the** **above** **,** **due** **to** **their** **smaller**
尽管 他们 是 不是 作为 好的 为了 肉 作为 这 多于 , 到期的 到 他们的 较小的
[saɪz] ,
size **,**
尺寸 ,

虽然由于个头较小，它们不如上述品种适合食用肉类，

[ɑːr; ər] [juːst] [ɪk'stensɪvli] [fɔːr; fər] [fuːd] .
are **used** **extensively** **for** **food** **.**
是 用过的 广泛地 为了 食物 .

广泛用于食品领域。

[ɪn][ðə; ði]['riːdʒən][ʌv; əv]['kæntən,'kæntɑːn] , [ðə; ði] ['kɑːmən] [və'raɪəti][ʌv; əv] ['tʃɪkɪnz] [juːst] [fɔːr; fər] [miːt]
In **the** **region** **of** **Canton** **,** **the** **common** **variety** **of** **chickens** **used** **for** **meat**
在 这 地区 的 广州 , 这 常见的 种类 的 鸡 用过的 为了 肉
,
,
,

在广州地区，常见的肉用鸡品种是.....

[ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][fɔːr; fər] [eg] [prə'dʌkʃn] , [ɪz][ə; eɪ] [smɔːl] [bʌf] - ['kʌlərd] [və'raɪəti] ,
and **also** **for** **egg** **production** **,** **is** **a** **small** **buff** **-** **colored** **variety** **,**
和 还 为了 蛋 生产 , 是 一个 小的 增幅 - 有色 种类 ,

此外，它还是一种小型淡黄色品种，也适合产蛋。

['dʒen(ə)rəli] [mɔːr] [ɔːr] [les] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [və'raɪətiz] .
generally **more** **or** **less** **mixed** **with** **other** **varieties** **.**
一般来说 更多的 或者较少的 混合 和 其他 品种 .

通常或多或少与其他品种混杂在一起。

[ðɪs] [və'raɪəti] , [wɪtʃ] [ɪz] [kɔːld] ['wɔŋ] [kaɪ] (-) [baɪ][ðə; ði] [,kæntə'niːz] ,
This **variety** **,** **which** **is** **called** **wong** **kai** **(** **黃雞** **)** **by** **the** **Cantonese** **,**
这 种类 , 哪个 是 称为 王 凯 (-) 经过 这 广东话 ,

这种品种，粤语称之为黄鸡（wong kai），

[ɪz] [bɪ'kʌmɪŋ] ['veri] ['pɑːpjələr][ɪn][ðə; ði] ['fɪlɪpiːn] ['aɪləndz] ,
is **becoming** **very** **popular** **in** **the** **Philippine** **Islands** **,**
是 成为 非常 受欢迎的 在 这 菲律宾 岛屿 ,

在菲律宾群岛越来越受欢迎，

[wer] [,aɪ 'tiː][ɪz] [kɔːld] [ðə; ði] “ [,kæntə'niːz] ” ['tʃɪkɪn] [bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ɪts] [,ɪntrə'dʌkʃ(ə)n] [frʌm; frəm]
where **it** **is** **called** **the** **“** **Cantonese** **”** **chicken** **because** **of** **its** **introduction** **from**
在哪里 它 是 称为 这 “ 广东话 ” 鸡 因为 的 它是 介绍 从
['kæntən,'kæntɑːn] .
Canton **.**
广州 .

由于这种鸡是从广东引进的，所以被称为“广东鸡”。

[ðə; ði][moʊst] ['kɑːmən] [dʌks] [ʌv; əv] ['sʌðərn] ['tʃaɪnə][ɑːr; ər][ʌv; əv][ə; eɪ][dɑːrk] ['kʌlərd] [və'raɪəti] .
The **most** **common** **ducks** **of** **southern** **China** **are** **of** **a** **dark** **colored** **variety** **.**
这 最多 常见的 鸭子 的 南部 中国 是 的 一个 黑暗的 有色 种类 .

中国南方最常见的鸭子是深色品种。

[ɪn] [nɔːrθ] ['tʃaɪnə][ðə; ði] [waɪt] [,piː'kɪŋ] [dʌk] [ɪz][ðə; ði] ['kɑːmən] [və'raɪəti] .
In **north** **China** **the** **white** **Peking** **duck** **is** **the** **common** **variety** **.**
在 北 中国 这 白色的 北京 鸭子 是 这 常见的 种类 .

在中国北方，常见的品种是白色的北京烤鸭。

[bəuθ][ɑːr; ər] ['eksələnt] [fɔːr; fər] [miːt] .
Both **are** **excellent** **for** **meat** **.**
两个都 是 出色的 为了 肉 .

两者都非常适合烹饪肉类。

[ðer; ðər][ɑːr; ər] [θriː] [vəˈraɪətiz] [ʌv; əv] [ˌtʃaɪˈniːz] [giːs] ; [ðə; ði] [greɪ] , [waɪt] , [ænd; ənd] [braʊn] .

There	are	three	varieties	of	Chinese	geese	;	the	grey	,	white	,	and	brown	.
那里	是	三	品种	的	中国人	鹅	;	这	灰色的	,	白色的	,	和	棕色的	.

中国鹅有三种品种：灰鹅、白鹅和褐鹅。

[ðə; ði] [greɪ] [vəˈraɪəti][ɪz]['prɑːbəbli] [mɔːr] ['dʒen(ə)rəli] [juːst] [fɔːr; fər] [miːt] [ðæn; ðən][ɑːr; ər][ðə; ði] ['ʌðər]

The	grey	variety	is	probably	more	generally	used	for	meat	than	are	the	other
这	灰色的	种类	是	大概	更多的	一般来说	用过的	为了	肉	比	是	这	其他

[tuː] [vəˈraɪətiz] .

two	varieties	.
二	品种	.

灰色品种可能比其他两个品种更常用于肉类生产。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði]['oʊnli][vəˈraɪəti] [reɪzd] [ɑːn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [skeɪl] [ɪn] ['sʌðərn] ['tʃaɪnə] ,

It	is	the	only	variety	raised	on	a	large	scale	in	southern	China	,
它	是	这	仅有的	种类	提高	在	一个	大的	规模	在	南部	中国	,

这是中国南方唯一大规模种植的品种。

[ænd; ənd][ɪts] [miːt] [ɪz][ʌv; əv] ['eksələnt] ['kwɑːləti] .

and	its	meat	is	of	excellent	quality	.
和	它是	肉	是	的	出色的	质量	.

而且它的肉质极佳。

[ˌtʃaɪˈniːz] [giːs] [ɑːr; ər] [dɪˈstɪŋgwɪʃt] [frʌm; frəm] ['ʌðər] [briːdz] [ʌv; əv] [giːs] [baɪ][ðə; ði] ['fleʃi]

Chinese	geese	are	distinguished	from	other	breeds	of	geese	by	the	fleshy
中国人	鹅	是	杰出的	从	其他	品种	的	鹅	经过	这	肉质的

[proʊˈtuːbərəns] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [bɪl] [ænd; ənd] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [skʌl] . { [faɪv] }

protuberance	at	the	base	of	the	bill	and	front	of	the	skull	.	{	5	}
突起	在	这	根据	的	这	账单	和	正面	的	这	颅骨	.	{	5	}

中国鹅与其他鹅类品种的区别在于其喙基部和头骨前部有肉质突起。{5}

[sɪˈlekʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['ænɪmlz] [fɔːr; fər] ['slɔːtər] § [sɪks] .

Selection	of	Animals	for	Slaughter	§	6	.
选择	的	动物	为了	屠宰	§	6	.

屠宰动物的选择§ 6.

[helθ]

Health
健康

健康

[ɪn][ðə; ði] [sɪˈlekʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['ænɪmlz] [fɔːr; fər] ['slɔːtər] [helθ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['gɪv(ə)n][fɜːrst]

In	the	selection	of	animals	for	slaughter	health	should	be	given	first
在	这	选择	的	动物	为了	屠宰	健康	应该	是	给定	第一的

[kənˌsɪdəˈreɪʃ(ə)n] .

consideration	.
考虑	.

在选择屠宰动物时，应首先考虑其健康状况。

['iːv(ə)n] [ðoʊ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][hæz; həz] [bɪn] ['ferli] [fed] [ænd; ənd] ['kæriz] [ə; eɪ][praɪm] ['fɪnɪʃ] ,

Even	though	the	animal	has	been	fairly	fed	and	carries	a	prime	finish	,
甚至	尽管	这	动物	有	到过	相当	美联储	和	携带	一个	主要的	结束	,

尽管这头牲畜喂养得相当不错，而且体格健壮，

[ðə; ði][best]['kwɑːləti][ʌv; əv] [miːt] ['kænɑːt][biː; bi] [əbˈteɪnd] [ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [ʌnˈhelθi] .

the	best	quality	of	meat	cannot	be	obtained	if	the	animal	is	unhealthy	.
这	最好的	质量	的	肉	不能	是	获得	如果	这	动物	是	不良	.

如果动物不健康，就无法获得最优质的肉。

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][hæz; həz]['fi:vər][ɔ:r] ['sɪriəs] [dɪ'reɪndʒmənt] [ʌv; əv]['eni][kaɪnd] , [ðə; ði] [mi:t] [wɪl] [nɑ:t]

If	the	animal	has	fever	or	serious	derangement	of	any	kind	,	the	meat	will	not
如果	这	动物	有	发烧	或者	严肃的	精神错乱	的	任何	种类	,	这	肉	将要	不是

[bi:; bi] ['hoʊlsəm] .

be	wholesome	.
是	健康	.

如果动物发烧或患有任何严重的精神疾病，其肉就不能食用。

[ðer; ðər][ɪz]['lɪt(ə)l][də'rekt] ['evɪdəns] [ʌv; əv]['hɑ:rmf(ə)l] [rɪ'zʌlts] [frʌm; frəm][ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] ['ænɪmlz] [ɪn]

There	is	little	direct	evidence	of	harmful	results	from	the	use	of	animals	in
那里	是	小的	直接的	证据	的	有害	结果	从	这	使用	的	动物	在

[ðə; ði][fɜ:rst]['steɪdʒɪz][ʌv; əv] [sʌtʃ] [dɪ'zi:zɪz] [æz; əz][tu:ˌbɜ:rkjə'loʊsɪs] ,

the	first	stages	of	such	diseases	as	tuberculosis	,
这	第一的	阶段	的	这样的	疾病	作为	结核	,

目前尚无直接证据表明，在结核病等疾病的早期阶段使用动物会造成有害后果。

['kɑ:lərə] , [pleɪg] , ['rɪndərpest] , [ænd; ənd] [sʌtʃ] [dɪ'zi:zɪz] ,

cholera	,	plague	,	rinderpest	,	and	such	diseases	,
霍乱	,	瘟疫	,	牛瘟	,	和	这样的	疾病	,

霍乱、鼠疫、牛瘟等疾病

[bʌt; bət][ðə; ði]['oʊnli] [seɪf] [kɔ:rs] [ɪz][tu:; tə] [dɪs'kɜ:rɪdʒ] [ðə; ði][ju:z][ʌv; əv] ['eni] ['ænɪm(ə)l][fɔ:r; fər] [fu:d]

but	the	only	safe	course	is	to	discourage	the	use	of	any	animal	for	food
但	这	仅有的	安全的	课程	是	到	阻碍	这	使用	的	任何	动物	为了	食物

[ðæt] [ɪz] [noʊn] [tu:; tə][bi:; bi][ɪn] [ɪm'pɜ:rfɪkt] [helθ] .

that	is	known	to	be	in	imperfect	health	.
那	是	已知	到	是	在	不完善	健康	.

但唯一稳妥的做法是，不鼓励使用任何已知健康状况不佳的动物作为食物。

[ðə; ði] ['ki:pɪŋ] ['kwɑ:lətiz][ʌv; əv] [mi:t] [ɑ:r; ər]['ɔ:lweɪz] [ɪm'pɜrd] [baɪ]['fi:vər][ɔ:r] ['ʌðər] [dɪ'reɪndʒmənts]

The	keeping	qualities	of	meat	are	always	impaired	by	fever	or	other	derangements
这	保持	品质	的	肉	是	总是	受损	经过	发烧	或者	其他	精神错乱

[ʌv; əv][ðə; ði] ['sɪstəm] .

of	the	system	.
的	这	系统	.

发烧或其他身体机能紊乱总是会损害肉的保质期。

['bru:zɪz] , ['broʊkən] [lɪmz] , [ænd; ənd][laɪk]['æksədənts][ɔ:l][hæv; həv][ðə; ði] [seɪm] [ɪ'fekt] [ɑ:n][ðə; ði] [mi:t]

Bruises	,	broken	limbs	,	and	like	accidents	all	have	the	same	effect	on	the	meat
瘀伤	,	破碎的	四肢	,	和	喜欢	事故	全部	有	这	相同的	影响	在	这	肉

[æz; əz] [ɪl] [helθ] ,

as	ill	health	,
作为	患病的	健康	,

瘀伤、骨折以及类似的意外事故都会对肉质产生与疾病相同的影响。

[ænd; ənd] [ən'les] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][kæn; kən][bi:; bi] [drest] [ɪ'mi:diətli] ['æftər] [sʌtʃ] ['æksədənts] ,

and	unless	the	animal	can	be	dressed	immediately	after	such	accidents	,
和	除非	这	动物	能	是	穿着	立即地	后	这样的	事故	,

除非动物在发生此类事故后能够立即得到妥善处理，

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][best][nɑ:t][tu:; tə][ju:z][ðə; ði] [mi:t] [fɔ:r; fər] [fu:d] .

it	is	best	not	to	use	the	meat	for	food	.
它	是	最好的	不是	到	使用	这	肉	为了	食物	.

最好不要把这种肉用作食物。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'speʃəli] [tru:] [ɪf] [ðə; ði][raɪz][ɪn]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] , [wɪtʃ] ['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [rɪ'zʌlts]

This	is	especially	true	if	the	rise	in	temperature	,	which	usually	results
这	是	尤其	真的	如果	这	上升	在	温度	,	哪个	通常	结果

[frʌm; frəm] [sʌtʃ] ['æksədənts] ,

from	such	accidents	,
从	这样的	事故	,

如果气温升高（通常由这类事故引起），情况尤其如此。

[hæz; həz] [bɪn] [ˌtuːˈtuː] [dɪˈgriːz] [ef] . [ɔːr] [mɔːr] .

has	been	2	degrees	F	.	or	more	.
有	到过	2	学位	F	.	或者	更多的	.

气温已降至华氏2度或更低。

[ə; eɪ] [raɪz] [ɪn] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['slɔːtərɪŋ] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [rɪ'zʌlts] [ɪn] [ə; eɪ] ['strɪŋi]

A	rise	in	temperature	just	before	slaughtering	usually	results	in	a	stringy
一个	上升	在	温度	只是	前	屠宰	通常	结果	在	一个	细丝

, ['bluːɪʃ] [miːt] ,

,	bluish	meat	,
,	蓝蓝色	肉	,

宰杀前温度升高通常会导致肉质发柴、呈蓝色。

[wɪtʃ] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [kjʊr] .

which	is	difficult	to	cure	.
哪个	是	难的	到	治愈	.

这种情况很难治愈。

['ænɪmlz] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] ['bʊtʃɚd] [waɪl] [ɪn] [hiːt] , [æz; əz] [ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv] [sʌtʃ] ['ænɪmlz] [wɪl]

Animals	should	not	be	butchered	while	in	heat	,	as	the	meat	of	such	animals	will
动物	应该	不是	是	屠宰	尽管	在	热	,	作为	这	肉	的	这样的	动物	将要

[biː; bi] [strɔːŋ] ,

be	strong	,
是	强的	,

动物在发情期不宜宰杀，因为此时动物的肉质较硬。

[ænd; ənd] ['kænɑːt] [biː; bi] [kjʊr] , [æz; əz] [ˌaɪ 'tiː] ['saʊərz] ['kwɪkli] . § ['sɛvən] .

and	cannot	be	cured	,	as	it	sours	quickly	.	§	7	.
和	不能	是	治愈	,	作为	它	酸的	迅速地	.	§	7	.

而且无法治愈，因为它很快就会变酸。§ 7.

[kən'dɪʃ(ə)n]

Condition
状况

健康）状况

[fɜːrst] [klæs] [miːt] ['kænɑːt] [biː; bi] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm] ['ænɪmlz] [ɪn] [pʊr] [fleʃ] .

First	class	meat	cannot	be	obtained	from	animals	in	poor	flesh	.
第一的	班级	肉	不能	是	获得	从	动物	在	贫穷的	肉	.

优质肉不可能产自肉质低劣的动物。

[ðə; ði] ['prɑːpər] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [fæt] [mʌst; məst] [biː; bi] ['prez(ə)nt] [tuː; tə] [gɪv] ['dʒuːsɪnəs] [ænd; ənd] ['fleɪvər]

The	proper	amount	of	fat	must	be	present	to	give	juiciness	and	flavor
这	恰当的	数量	的	胖的	必须	是	展示	到	给	多汁	和	味道

[tuː; tə] [ðə; ði] [miːt] .

to	the	meat	.
到	这	肉	.

肉中必须含有适量的脂肪，才能使其多汁美味。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [mɔːr] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] , [haʊ'evər] ,

It	is	more	important	,	however	,
它	是	更多的	重要的	,	然而	,

然而，更重要的是，

[ðæt] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪn] [gʊd] ['fɪzɪk(ə)l] [kən'dɪʃ(ə)n] [ðæn; ðən] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi]

that	the	animal	should	be	in	good	physical	condition	than	that	it	should	be
那	这	动物	应该	是	在	好的	身体的	状况	比	那	它	应该	是

['veri] [fæt] .

very	fat	.
非常	胖的	.

动物应该身体状况良好，而不是非常肥胖。

“	['nevər]	[kɪl]	[æn; ən]	['ænɪm(ə)l]	[wen]	[ˌaɪ 'tiː][ɪz]	['luːzɪŋ]	[fleʃ]	”	[ɪz][ə; eɪ]	['mæksɪm]	['fɑːloʊd]	[baɪ]	['butʃəz]
“	**Never**	**kill**	**an**	**animal**	**when**	**it**	**is**	**losing**	**flesh**	**”**	**is**	**a**	**maxim**	**followed**	**by**	**butchers**
“	绝不	杀	一个	动物	什么时候	它	是	输	肉	”	是	一个	格言	随后	经过	屠夫

.

:

.

“绝不宰杀正在掉肉的动物”是屠夫们奉行的一条准则。

[ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ]	[gʊd]	[diːl]	[ʌv; əv]	[truːθ]	[ɪn][ðə; ði]	['seɪɪŋ]	.
There	**is**	**a**	**good**	**deal**	**of**	**truth**	**in**	**the**	**saying**	**.**
那里	是	一个	好的	交易	的	真相	在	这	说	.

这句话很有道理。

[wen]	[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz]	['luːzɪŋ]	[ɪn]	[fleʃ]	,
When	**the**	**animal**	**is**	**losing**	**in**	**flesh**	**,**
什么时候	这	动物	是	输	在	肉	,

当动物开始消瘦时，

[ðə; ði]	['mʌs(ə)l]	['faɪbɝz][ɑːr; ər]	['ʃrɪŋkɪŋ]	[ɪn]	['vɑːljəm]	[ænd; ənd]	[kən'teɪn]	[ˌkɔːrə'spɑːndɪŋli]	[les]	['wɔːtər]	.
the	**muscle**	**fibers**	**are**	**shrinking**	**in**	**volume**	**and**	**contain**	**correspondingly**	**less**	**water**	**.**
这	肌肉	纤维	是	收缩	在	体积	和	包含	相应地	较少的	水	.

肌肉纤维体积缩小，含水量也相应减少。

[æz; əz][ə; eɪ]	[rɪ'zʌlt]	,	[ðə; ði]	[miːt]	[ɪz]	['tʌfər]	[ænd; ənd]['draɪər]	.
As	**a**	**result**	**,**	**the**	**meat**	**is**	**tougher**	**and**	**drier**	**.**
作为	一个	结果	,	这	肉	是	更难	和	烘干机	.

因此，肉质会变得更硬更干。

[wen]	[æn; ən]['ænɪm(ə)l][ɪz]	['geɪnɪŋ]	[ɪn]	[fleʃ]	,	[ðə; ði]	['ɑːpəzɪt]	[kən'dɪʃ(ə)n]	[prɪ'veɪlz]	,
When	**an**	**animal**	**is**	**gaining**	**in**	**flesh**	**,**	**the**	**opposite**	**condition**	**prevails**	**,**
什么时候	一个	动物	是	获得	在	肉	,	这	对面的	状况	占上风	,

当动物增重时，情况则相反。

[ænd; ənd][ə; eɪ]	['betər]	['kwɑːləti][ʌv; əv]	[miːt]	[rɪ'zʌlts]	.
and	**a**	**better**	**quality**	**of**	**meat**	**results**	**.**
和	一个	更好的	质量	的	肉	结果	.

肉质也因此得到改善。

['ɔːlsoʊ]	,	[ə; eɪ]	['betər]	['kwɑːləti][ʌv; əv]	[miːt]	[wɪl]	[biː; bi]	[əb'teɪnd]	[frʌm; frəm][æn; ən]['ænɪm(ə)l][ɪn]
Also	**,**	**a**	**better**	**quality**	**of**	**meat**	**will**	**be**	**obtained**	**from**	**an**	**animal**	**in**
还	,	一个	更好的	质量	的	肉	将要	是	获得	从	一个	动物	在

['miːdiəm]	[fleʃ]	,
medium	**flesh**	**,**
中等的	肉	,

此外，中等体型的动物能产出更优质的肉。

[bʌt; bət]	['geɪnɪŋ]	[ɪn]	[weɪt]	,
but	**gaining**	**in**	**weight**	**,**
但	获得	在	重量	,

但体重却增加了，

[ðæn; ðən][frʌm; frəm][ə; eɪ]	['veri]	[fæt]['ænɪm(ə)l]	[ðæt]	[ɪz]	['niːðər]	['geɪnɪŋ]	[nɔːr]	['luːzɪŋ]	[ɪn]	[fleʃ]	.	{	[sɪks]	}
than	**from**	**a**	**very**	**fat**	**animal**	**that**	**is**	**neither**	**gaining**	**nor**	**losing**	**in**	**flesh**	**.**	**{**	**6**	**}**
比	从	一个	非常	胖的	动物	那	是	两者都不	获得	也不	输	在	肉	.	{	6	}

§	[eɪt]	.
§	**8**	**.**
§	8	.

比来自一只既不增重也不减重的非常肥胖的动物要好得多。{6}§ 8.

['briːdɪŋ]
Breeding
选育

选育

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv] ['kerləs] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['briːdɪŋ] [stɑːk] ,

Because	**of**	**careless**	**selection**	**of**	**breeding**	**stock**	**,**
因为	的	粗心	选择	的	选育	库存	,

由于种畜选择不当，

[moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][hɔːgz][ɪn][ðə; ði]['riːdʒən][ʌv; əv]['kæntən,'kæntɑːn][hæv; həv][loʊ] [bæks] , [lɑːrdʒ] ['beliz] ,

most	**of**	**the**	**hogs**	**in**	**the**	**region**	**of**	**Canton**	**have**	**low**	**backs**	**,**	**large**	**bellies**	**,**
最多	的	这	猪	在	这	地区	的	广州	有	低的	背部	,	大的	肚子	,

坎顿地区的大多数猪都有低背、大肚子等特征。

[skænt][hæmz] , ['nevər] [prə'duːs] [ðə; ði] [best] ['kwɑːləti][ʌv; əv] [miːt] , [ænd; ənd][hæv; həv][ə; eɪ][loʊ]

scant	**hams**	**,**	**never**	**produce**	**the**	**best**	**quality**	**of**	**meat**	**,**	**and**	**have**	**a**	**low**
稀少	火腿	,	绝不	生产	这	最好的	质量	的	肉	,	和	有	一个	低的

['dresɪŋ] [pər'sentɪdʒ] .

dressing	**percentage**	**.**
敷料	百分比	.

数量少的火腿，永远无法产出最好的肉质，而且出肉率低。

[ðə; ði] [ɪm'pruːvd] [hɔːg][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lev(ə)l][ɔːr] ['slaɪtli] [ɑːrtʃt] [waɪd] [bæk] , [lɔːŋ] , [diːp] ,

The	**improved**	**hog**	**with**	**a**	**level**	**or**	**slightly**	**arched**	**wide**	**back**	**,**	**long**	**,**	**deep**	**,**
这	改进	猪	和	一个	等级	或者	轻微地	拱形	宽的	后退	,	长的	,	深的	,

改良后的猪，背部宽阔平坦或略微拱起，体长而深厚，

[smuːð] [saɪdz] , [fʊl] [hæmz] , [ænd; ənd] [ʃɔːrt] [nek] [ænd; ənd] [hed] , [hæz; həz] [miːt] [ʌv; əv][ðə; ði][best]

smooth	**sides**	**,**	**full**	**hams**	**,**	**and**	**short**	**neck**	**and**	**head**	**,**	**has**	**meat**	**of**	**the**	**best**
光滑的	侧面	,	满的	火腿	,	和	短的	脖子	和	头	,	有	肉	的	这	最好的

['kwɑːləti] ,

quality	**,**
质量	,

侧面光滑，后腿饱满，颈部和头部较短，肉质上乘。

[ænd; ənd] [sʌtʃ] [hɔːgz][hæv; həv][ðə; ði][haɪɪst; 'haɪəst] ['dresɪŋ] [pər'sentɪdʒ] .

and	**such**	**hogs**	**have**	**the**	**highest**	**dressing**	**percentage**	**.**
和	这样的	猪	有	这	最高	敷料	百分比	.

这类猪的屠宰率最高。

[faɪn] [boʊn] , [sɔːft] [her] , [ænd; ənd] ['meloʊ] [fleʃ] , ['kwɑːlətiz]['dʒen(ə)rəli] [faʊnd] [ɪn] [wel] [bred] ['ænɪmlz]

Fine	**bone**	**,**	**soft**	**hair**	**,**	**and**	**mellow**	**flesh**	**,**	**qualities**	**generally**	**found**	**in**	**well**	**bred**	**animals**
美好的	骨	,	柔软的	头发	,	和	醇厚	肉	,	品质	一般来说	成立	在	出色地	繁殖	动物

,

,

,

骨骼纤细，毛发柔软，肉质温润，这些都是优良品种动物通常具备的特征。

[ɑːr; ər] [dɪ'zaɪrd] [ɪn][ɔːl] ['ænɪmlz] [juːst] [fɔːr; fər] [miːt] , [æz; əz] [ðeɪ] ['ɪndɪkeɪt] [miːt] [ʌv; əv][ə; eɪ] [gʊd]

are	**desired**	**in**	**all**	**animals**	**used**	**for**	**meat**	**,**	**as**	**they**	**indicate**	**meat**	**of**	**a**	**good**
是	想要的	在	全部	动物	用过的	为了	肉	,	作为	他们	表明	肉	的	一个	好的

['kwɑːləti] ,

quality	**,**
质量	,

所有肉用动物都应具备这些特征，因为它们是优质肉的标志。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['mɪnɪməm] [ʌv; əv] [weɪst] . § [naɪn] .

with	**a**	**minimum**	**of**	**waste**	**.**	**§**	**9**	**.**
和	一个	最低限度	的	浪费	.	§	9	.

尽量减少浪费。§ 9.

['fiːdɪŋ]

Feeding
喂养

喂养

[ðə; ði][kaɪnd][ʌv; əv] [fuːd] [ðə; ði][hɔːg][gets] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][læst][sɪks][ɔːr] [eɪt] [wiːks] [ʌv; əv][ðə; ði]

The	kind	of	food	the	hog	gets	during	the	last	six	or	eight	weeks	of	the
这	种类	的	食物	这	猪	获得	期间	这	最后的	六	或者	八	周	的	这

['fætnɪŋ] ['pɪriəd] ['lɑːrdʒli] [di'təːminz] [ðə; ði]['fleɪvər][ænd; ənd][ðə; ði] ['kærəktər] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] .

fattening	period	largely	determines	the	flavor	and	the	character	of	the	meat	.
增肥	时期	很大程度上	决定	这	味道	和	这	特点	的	这	肉	.

猪在育肥期的最后六到八周所吃的食物种类，很大程度上决定了肉的味道和特性。

['dʊrɪŋ] [ðæt] ['pɪriəd] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][nɑːt][tuː; tə] [fiːd] ['veri] [mʌtʃ] [ʌv; əv][raɪs][bræn] ,

During	that	period	,	it	is	best	not	to	feed	very	much	of	rice	bran	,
期间	那	时期	,	它	是	最好的	不是	到	喂养	非常	很多	的	米	麸	,

在此期间，最好不要喂太多米糠。

[ɔːr] ['piːnʌt] [keɪk] , [æz; əz] [wen] [sʌtʃ] ['fiːdz] [ɑːr; ər]['gɪv(ə)n] [ðeɪ] [prə'duːs] ['veri] [sɔːft] , ['ɔɪli] [fæt] .

or	peanut	cake	,	as	when	such	feeds	are	given	they	produce	very	soft	,	oily	fat	.
或者	花生	蛋糕	,	作为	什么时候	这样的	饲料	是	给定	他们	生产	非常	柔软的	,	油腻的	胖的	.

或者花生饼，因为喂食这种饲料时，会产生非常柔软、油腻的脂肪。

[wiːt] [bræn][ænd; ənd][kɔːrn] [prə'duːs] [ə; eɪ][fɜːrm][fæt] , [ænd; ənd][wʌn][ɔːr][ðə; ði] ['ʌðər] ,

Wheat	bran	and	corn	produce	a	firm	fat	,	and	one	or	the	other	,
小麦	麸	和	玉米	生产	一个	公司	胖的	,	和	一	或者	这	其他	,

小麦麸皮和玉米都能产生质地紧实的脂肪，两者择其一即可。

[ɔːr][bəuθ] [tə'geðər] , [ʃʊd; ʃəd] ['kɑːnstɪtuːt] [ə; eɪ][lɑːrdʒ][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][greɪn]['ræʃ(ə)n][fɔːr; fər][ðə; ði]

or	both	together	,	should	constitute	a	large	part	of	the	grain	ration	for	the
或者	两个都	一起	,	应该	构成	一个	大的	部分	的	这	粮食	配给	为了	这

['fætnɪŋ] [hɔːg] . § - .

fattening	hog	.	§	10	.
增肥	猪	.	§	-	.

或者两者合在一起，应构成育肥猪谷物日粮的很大一部分。§ 10.

[eɪdʒ][ænd; ənd][saɪz][fɔːr; fər] ['kɪlɪŋ]

Age	and	Size	for	Killing
年龄	和	尺寸	为了	杀戮

杀戮的年龄和体型

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [wel] [noʊn] [fækt] [ðæt] [miːt] [frʌm; frəm][æn; ən][oʊld]['ænɪm(ə)l][ɪz] ['veri] ['laɪkli] [tuː; tə]

It	is	a	well	known	fact	that	meat	from	an	old	animal	is	very	likely	to
它	是	一个	出色地	已知	事实	那	肉	从	一个	老的	动物	是	非常	可能	到

[biː; bi] [tʌf] [ænd; ənd] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [kʊk] [sə'fɪʃntli] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['tendər] .

be	tough	and	difficult	to	cook	sufficiently	to	make	it	tender	.
是	艰难的	和	难的	到	厨师	足够	到	制作	它	投标	.

众所周知，老动物的肉很可能比较硬，很难煮熟变软。

[ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] , [miːt] [frʌm; frəm] ['veri] [jʌŋ] ['ænɪmlz] [ɪz] ['wɔːtəri] [ænd; ənd]['ɔːf(ə)n] [læks]

On	the	other	hand	,	meat	from	very	young	animals	is	watery	and	often	lacks
在	这	其他	手	,	肉	从	非常	年轻的	动物	是	水状的	和	经常	缺乏

['fleɪvər] .

flavor	.
味道	.

另一方面，幼龄动物的肉水分较多，而且往往缺乏味道。

[æn; ən][oʊld]['ænɪm(ə)l][ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃ(ə)n][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [prɪ'fɜːrd] [tuː; tə][ə; eɪ] [jʌŋ] [wʌn][ɪn] [pʊr]

An	old	animal	in	good	condition	is	to	be	preferred	to	a	young	one	in	poor
一个	老的	动物	在	好的	状况	是	到	是	首选	到	一个	年轻的	一	在	贫穷的

[kən'dɪʃ(ə)n] .

condition	.
状况	.

宁可选择身体状况良好的老畜，也不要选择身体状况不佳的幼畜。

[hɔ:gz][kæn; kən][bi:; bi] [kɪld] [fɔ:r; fər] [mi:t] ['eni] [taɪm]['æftər][sɪks] [wi:ks] ,
Hogs **can** **be** **killed** **for** **meat** **any** **time** **after** **six** **weeks** **,**
猪 能 是 被杀 为了 肉 任何 时间 后 六 周 ,

猪出生六周后即可宰杀食用。

[bʌt; bət][ðə; ði][moʊst]['prɑ:fɪtəb(ə)l][eɪdʒ][æt; ət] [wɪtʃ] [tu:; tə] ['slɔ:tər] [ɪz][frʌm; frəm] [eɪt] [tu:; tə][ten]
but **the** **most** **profitable** **age** **at** **which** **to** **slaughter** **is** **from** **eight** **to** **ten**
但 这 最多 有利可图 年龄 在 哪个 到 屠宰 是 从 八 到 十
[mʌnθs] .
months **.**
几个月 .

但最有利可图的屠宰年龄是八到十个月。

[hɔ:gz][æt; ət][ðæt][eɪdʒ][hæv; həv][ə; eɪ] ['haɪər] ['dresɪŋ] [pər'sentɪdʒ] [ðæn; ðən] [wen] ['jʌŋgər] .
Hogs **at** **that** **age** **have** **a** **higher** **dressing** **percentage** **than** **when** **younger** **.**
猪 在 那 年龄 有 一个 更高 敷料 百分比 比 什么时候 年轻 .

这个年龄段的猪比幼猪的屠宰率更高。

[geɪn][ɪn] [weɪt] [ɪz] [meɪd] [æt; ət][ə; eɪ] ['loʊər][kɔ:st][ɪn] [jʌŋ] ['ænɪmlz] [ðæn; ðən][ɪn]['oʊldər] ['ænɪmlz] .
Gain **in** **weight** **is** **made** **at** **a** **lower** **cost** **in** **young** **animals** **than** **in** **older** **animals** **.**
获得 在 重量 是 制成 在 一个 降低 成本 在 年轻的 动物 比 在 老 动物 .

幼年动物增重所需的成本比成年动物低。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɑ:t][əd'vaɪzəb(ə)l][tu:; tə] [ki:p] [ə; eɪ][hɔ:g] [mʌtʃ] [lɔ:ŋgər][ðæn; ðən] [twelv]
For **this** **reason** **,** **it** **is** **not** **advisable** **to** **keep** **a** **hog** **much** **longer** **than** **twelve**
为了 这 原因 , 它 是 不是 建议 到 保持 一个 猪 很多 更长 比 十二
[mʌnθs] ,
months **,**
几个月 ,

因此，不建议将猪饲养超过十二个月。

[ɔ:r][ə; eɪ] [bi:f] ['ænɪm(ə)l] [mɔ:r] [ðæn; ðən] [tu:] ['jɪrz] , [ən'les] [fi:d] [ɪz]['veri] [tʃi:p] .
or **a** **beef** **animal** **more** **than** **two** **years** **,** **unless** **feed** **is** **very** **cheap** **.**
或者 一个 牛肉 动物 更多的 比 二 年 , 除非 喂养 是 非常 便宜的 .

或者饲养超过两年的肉牛，除非饲料非常便宜。

[ɪf] [ðə; ði][pɔ:rk][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [kjʊr] ,
If **the** **pork** **is** **to** **be** **cured** **,**
如果 这 猪肉 是 到 是 治愈 ,

如果猪肉要腌制，

[ðə; ði][hɔ:gz][fɔ:r; fər] ['bʊtʃɚɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [weɪ] [frʌm; frəm][wʌn] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['θɜ:rti] [tu:; tə] [tu:]
the **hogs** **for** **butchering** **should** **weigh** **from** **one** **hundred** **and** **thirty** **to** **two**
这 猪 为了 屠宰 应该 称重 从 一 百 和 三十 到 二
['hʌndrəd] [paʊndz] .
hundred **pounds** **.**
百 磅 .

用于屠宰的猪的重量应在一百三十磅到两百磅之间。

['lɑ:rdʒər][hɔ:gz][kæn; kən][bi:; bi] ['bʊtʃɚd] [kən'vi:niəntli] , [ɔ:l'ðoʊ] [ə; eɪ][hɔ:g] [mʌtʃ] ['hevɪərðən'er] [wɪl]
Larger **hogs** **can** **be** **butchered** **conveniently** **,** **although** **a** **hog** **much** **heavier** **will**
更大的 猪 能 是 屠宰 方便 , 虽然 一个 猪 很多 较重 将要
[bi:; bi] [mɔ:r] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə]['hænd(ə)l] . { ['sɛvən] }
be **more** **difficult** **to** **handle** **.** **{** **7** **}**
是 更多的 难的 到 处理 . { 7 }

体型较大的猪比较容易宰杀，但体重较重的猪则比较难处理。{7}

[ɪn] ['sʌðərn] ['tʃaɪnə] , [wer] [ðə; ði] [deɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ɪz] ['seldəm] [bɪ'loʊ] ['sɪksti] [dɪ'griːz]

In	southern	China	,	where	the	day	temperature	is	seldom	below	sixty	degrees
在	南部	中国	,	在哪里	这	天	温度	是	很少	以下	六十	学位

['færənhaɪt] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['bʊtʃɝɪŋ] ['siːz(ə)n] ,

Fahrenheit	during	the	butchering	season	,
华氏度	期间	这	屠宰	季节	,

在中国南方，屠宰季节白天的气温很少低于华氏六十度，

[ə; eɪ] ['dɪfɪkəlti] [ɪn] ['kuːlɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [wɪl] [biː; bi] [ɪk'spɪriənst] , [ən'les] [aɪs] [ɪz] [juːst] ,

a	difficulty	in	cooling	the	meat	will	be	experienced	,	unless	ice	is	used	,
一个	困难	在	冷却	这	肉	将要	是	经验丰富的	,	除非	冰	是	用过的	,

如果不使用冰块，肉类冷却将会遇到困难。

[ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [nɑːt] ['prɑːpərli] [kuːld] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [kjʊr] [wel] .

and	if	the	meat	is	not	properly	cooled	it	will	not	cure	well	.
和	如果	这	肉	是	不是	适当地	冷却	它	将要	不是	治愈	出色地	.

如果肉没有正确冷却，就无法很好地腌制。

['tʃɪkɪnz] [hæv; həv] [ðə; ði] [moʊst] ['tendər] [miːt] [æt; ət] [ðə; ði] [eɪdʒ] [ʌv; əv] [θriː] [tuː; tə] [sɪks] [mʌnθs] ,

Chickens	have	the	most	tender	meat	at	the	age	of	three	to	six	months	,
鸡	有	这	最多	投标	肉	在	这	年龄	的	三	到	六	几个月	,

鸡在三到六个月大的时候肉质最嫩。

[di'pendiŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [və'raɪəti] , [ænd; ənd] [æt; ət] [ðæt] [eɪdʒ] [sel] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [haɪɪst; 'haɪəst] [praɪs] .

depending	on	the	variety	,	and	at	that	age	sell	for	the	highest	price	.
取决于	在	这	种类	,	和	在	那	年龄	卖	为了	这	最高	价格	.

根据品种不同，在这个年龄段售价最高。

['poʊltri] [ðæt] [hæv; həv] [dʒʌst] [riːtʃt] [mə'tʃʊrəti] [ɑːr; ər] [best] [fɔːr; fər] ['kjuərɪŋ] .

Poultry	that	have	just	reached	maturity	are	best	for	curing	.
家禽	那	有	只是	达到	到期	是	最好的	为了	养护	.

刚成熟的家禽最适合腌制。

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ænɪmlz] [fɔːr; fər] ['slɔːtər]

Preparation	of	the	Animals	for	Slaughter
准备	的	这	动物	为了	屠宰

屠宰前动物的准备

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [tuː; tə] [biː; bi] ['slɔːtəd] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] ['gɪv(ə)n] [fuːd]

It	is	important	that	the	animal	to	be	slaughtered	should	not	be	given	food
它	是	重要的	那	这	动物	到	是	屠杀	应该	不是	是	给定	食物

[frʌm; frəm] ['twenti] [tuː; tə] ['θɜːrti] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['slɔːtərɪŋ] .

from	twenty	to	thirty	hours	before	slaughtering	.
从	二十	到	三十	小时	前	屠宰	.

重要的是，待宰动物在宰杀前 20 至 30 小时内不应喂食。

[ɪf] [kept] [ɑːn] [fʊl] [fiːd] [ʌn'tɪl] [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kɪld] [ðə; ði] ['sɜːrkjələtɔːri] ['sɪstəm] [ɪz] [gɔːdʒd] ,

If	kept	on	full	feed	until	just	before	it	is	killed	the	circulatory	system	is	gorged	,
如果	保留	在	满的	喂养	直到	只是	前	它	是	被杀	这	循环系统	系统	是	饱食	,

如果一直喂食到临死前，循环系统就会被过度饱食。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [blʌd] , ['loʊdɪd] [wɪð; wɪθ] [ə'sɪməˌleɪtɪd] ['nuːtriənts] [ɪz] ['drɪvn] [tuː; tə] [ðə; ði] [iks'tremitis]

and	the	blood	,	loaded	with	assimilated	nutrients	is	driven	to	the	extremities
和	这	血	,	已加载	和	同化	营养	是	驱动	到	这	四肢

[ʌv; əv] [ðə; ði] ['kəpɪlərɪz] .

of	the	capillaries	.
的	这	毛细血管	.

血液富含吸收的营养物质，被输送到毛细血管的末端。

[ɪn] [sʌtʃ] [kən'dɪʃ(ə)n] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɪm'pɑ:səb(ə)l][tu:; tə][dreɪn][ðə; ði][veɪnz] ['θɜ:rəli] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

In	such	condition	,	it	is	impossible	to	drain	the	veins	thoroughly	,	and	a
在	这样的	状况	,	它	是	不可能的	到	流走	这	静脉	彻底	,	和	一个

['redɪʃ] ['kʌlərd] ,

reddish	colored	,
微红	有色	,

在这种情况下，静脉内的血液无法彻底排出，血液会呈现红色。

[ˌʌnə'træktɪv] ['kɑ:rkəs] [wɪl] [rɪ'zʌlt] .

unattractive	carcass	will	result	.
不吸引人	尸体	将要	结果	.

会导致尸体外观难看。

[fu:d] [ɪn][ðə; ði][daɪ'dʒestɪv][trækt][ˌdi:kəm'poʊzɪz] ['veri] ['ræpɪdli]['æftər][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [kɪld] ,

Food	in	the	digestive	tract	decomposes	very	rapidly	after	the	animal	is	killed	,
食物	在	这	消化	通道	分解	非常	快速	后	这	动物	是	被杀	,

动物死后，消化道内的食物会迅速腐烂分解。

[ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['dresɪŋ] [ɪz] [sloʊ] [ðə; ði]['gæsɪz][frʌm; frəm] [sʌtʃ] [ˌdi:kəm'poʊzɪŋ] [fu:d] [ɑ:r; ər][ept]

and	when	the	dressing	is	slow	the	gases	from	such	decomposing	food	are	apt
和	什么时候	这	敷料	是	慢的	这	气体	从	这样的	分解	食物	是	易于

[tu:; tə]['fleɪvər][ðə; ði] [mi:t] .

to	flavor	the	meat	.
到	味道	这	肉	.

腌制速度慢时，食物腐烂产生的气体容易给肉增添风味。

['wɔ:tər][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['gɪv(ə)n] ['fri:li] [ʌp][tu:; tə][ðə; ði][taɪm][ʌv; əv] ['slɔ:tər] ,

Water	should	be	given	freely	up	to	the	time	of	slaughter	,
水	应该	是	给定	自由	向上	到	这	时间	的	屠宰	,

宰杀前应自由饮水。

[æz; əz][ˌaɪ 'ti:]['hɛlps][tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]['nɔ:rm(ə)l][ænd; ənd]['hɛlps][tu:; tə] [wɑ:ʃ]

as	it	helps	to	keep	the	temperature	normal	and	helps	to	wash
作为	它	帮助	到	保持	这	温度	普通的	和	帮助	到	洗

[ðə; ði] [weɪst] ['mætər] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɪstəm] ,

the	waste	matter	from	the	system	,
这	浪费	事情	从	这	系统	,

因为它有助于保持正常温度，并有助于冲洗掉系统中的废物。

[rɪ'zʌltɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['naɪsli] ['kʌlərd] ['kɑ:rkəs] .

resulting	in	a	nicely	colored	carcass	.
结果	在	一个	很好	有色	尸体	.

最终得到颜色漂亮的尸体。

[ðə; ði] [ker] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ænɪmlz] [bɪ'fɔ:r] ['slɔ:tər] [hæz; həz][kən'sɪdərəb(ə)l] [ɪ'fekt] [ɑ:n][ðə; ði] [mi:t] .

The	care	of	the	animals	before	slaughter	has	considerable	effect	on	the	meat	.
这	关心	的	这	动物	前	屠宰	有	大量	影响	在	这	肉	.

屠宰前对动物的照料对肉质有很大的影响。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi][ɪk'saɪtɪd][ɪn]['eni] [wei] [sə'fɪʃntli] [tu:; tə] [reɪz] [ðə; ði]['bɑ:di]

They	should	not	be	excited	in	any	way	sufficiently	to	raise	the	body
他们	应该	不是	是	兴奋的	在	任何	方式	足够	到	增加	这	身体

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

temperature	.
温度	.

它们不应该受到任何足以使体温升高的刺激。

[ɪk'saɪtmənt] [wɪl] [prɪ'vent] ['prɑ:pər] ['dreɪnɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [blʌd] ['ves(ə)lz] , [ænd; ənd] , [ɪf] [ɪk'stri:m] ,

Excitement	will	prevent	proper	draining	of	the	blood	vessels	,	and	,	if	extreme	,
激动	将要	防止	恰当的	排水	的	这	血	船只	,	和	,	如果	极端	,

兴奋会阻碍血管正常回流，如果过于兴奋，

[wɪl] [kɔːz] [ˈsauərɪŋ][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [ɑːn][ˈkjuərɪŋ] .

will	cause	souring	of	the	meat	on	curing	.
将要	原因	酸	的	这	肉	在	养护	.

腌制过程中会导致肉变酸。

[æn; ən][ˈænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][ˈnevər][biː; bi] [kɪld] [ɪˈmiːdiətli] [ˈæftər][ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [bɪn] [ˈhiːtɪd] [baɪ]

An	animal	should	never	be	killed	immediately	after	it	has	been	heated	by
一个	动物	应该	绝不	是	被杀	立即地	后	它	有	到过	加热	经过

[ə; eɪ][hɑːrd][rʌn] .

a	hard	run	.
一个	难的	跑步	.

动物剧烈奔跑后体温升高，绝不应该立即宰杀。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈbetər] [tuː; tə][let] [sʌtʃ] [æn; ən][ˈænɪm(ə)l][rest] [ʌnˈtɪl][ðə; ði][nekst][deɪ] [ˈræðər][ðæn; ðən][tuː; tə]

It	is	better	to	let	such	an	animal	rest	until	the	next	day	rather	than	to
它	是	更好的	到	让	这样的	一个	动物	休息	直到	这	下一个	天	相当	比	到

[rʌn][ðə; ði][rɪsk][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [ˈspɔɪlɪŋ] ,

run	the	risk	of	the	meat	spoiling	,
跑步	这	风险	的	这	肉	破坏	,

最好让这样的动物休息到第二天，以免肉质变质。

[æz; əz][ðə; ði] [miːt] [ʌv; əv][æn; ən][ˈænɪm(ə)l][ðæt][hæz; həz] [bɪn] [ˌoʊvərˈhiːtɪd] [wɪl][nɑːt] [kiːp] [wel] .

as	the	meat	of	an	animal	that	has	been	overheated	will	not	keep	well	.
作为	这	肉	的	一个	动物	那	有	到过	过热	将要	不是	保持	出色地	.

过热的动物肉不易保存。

[sʌtʃ] [miːt] [ɪz][ˈjuːʒuəli; ˈjuːʒəli][ʌv; əv] [peɪl] [ˈkʌlər][ænd; ənd] [ˈveri] [ˈɔːf(ə)n] [wɪl] [bɪˈkʌm] [ˈsaʊər][ɔːr][ˈpjuːtrɪd]

Such	meat	is	usually	of	pale	color	and	very	often	will	become	sour	or	putrid
这样的	肉	是	通常	的	苍白	颜色	和	非常	经常	将要	变得	酸的	或者	腐烂的

[wɪˈðɪn] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [deɪz] [ˈæftər][ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [bɪn] [drest] ,

within	three	or	four	days	after	it	has	been	dressed	,
之内	三	或者	四	天	后	它	有	到过	穿着	,

这种肉通常颜色较浅，而且往往在宰杀后三四天内就会变酸或腐烂。

[ˈiːv(ə)n] [ðoʊ] [kept] [nɪr] [ðə; ði] [ˈfriːzɪŋ] [pɔɪnt] [waɪl] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈbiːɪŋ] [kjʊr] .

even	though	kept	near	the	freezing	point	while	it	is	being	cured	.
甚至	尽管	保留	靠近	这	冷冻	观点	尽管	它	是	存在	治愈	.

即使在腌制过程中保持在接近冰点的温度下。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈteɪkən][nɑːt][tuː; tə] [bruːz] [ðə; ði] [ˈænɪmlz] [ɪn] [ˈhændlɪŋ] [ðem; ðəm][dʒʌst] [bɪˈfɔːr]

Care	should	be	taken	not	to	bruise	the	animals	in	handling	them	just	before
关心	应该	是	已采取	不是	到	挫伤	这	动物	在	处理	他们	只是	前

[ˈkɪlɪŋ] .

killing	.
杀	.

在宰杀动物之前，应小心处理，避免造成动物擦伤。

[ˈbruːzɪz] [kɔːz] [ðə; ði] [blʌd] [tuː; tə][ˈset(ə)l][ɪn][ðə; ði][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði][ˈkɑːrkəs] [əˈfektɪd] ,

Bruises	cause	the	blood	to	settle	in	the	part	of	the	carcass	affected	,
瘀伤	原因	这	血	到	定居	在	这	部分	的	这	尸体	做作的	,

瘀伤会导致血液积聚在受影响的尸体部位。

[ˈprezəntɪŋ] [æn; ən] [ˌʌnɪnˈvaɪtɪŋ] [əˈpɪrəns] , [bɪˈsaɪdz] [əˈfektɪŋ] [ðə; ði][ˈkjuərɪŋ] [ˈkwɑːlətiz] [ʌv; əv][ðə; ði]

presenting	an	uninviting	appearance	,	besides	affecting	the	curing	qualities	of	the
呈现	一个	不吸引人	外貌	,	除了	影响	这	养护	品质	的	这

[miːt] . { [eɪt] }

meat	.	{	8	}
肉	.	{	8	}

除了影响肉的腌制性能外，还会使其外观变得不吸引人。{8}

[bɪˈfɔːr] [ˈkɪlɪŋ] , [ə; eɪ] [ˈtwenti] - [faɪv] [ˈaʊər] [fæst] , [ˈplenti] [ʌv; əv] [kliːn] [ˈwɔːtər] , [ˈkerf(ə)l] [ˈhændlɪŋ]
Before killing , a twenty - five hour fast , plenty of clean water , careful handling
前 杀 , 一个 二十 - 五 小时 快速地 , 很多 的 干净的 水 , 小心 处理
[ænd; ənd] [rest] ,
and rest ,
和 休息 ,

宰杀前，禁食25小时，提供充足的干净饮用水，小心处理，并给予休息。

[ɑːr; ər] [ɔːl] [ɪmˈpɔːrt(ə)nt] [ˈaɪtəmz] [ɪn] [siˈkjuəɪŋ] [ðə; ði] [best] [ˈkwɑːləti] [ʌv; əv] [miːt] ,
are all important items in securing the best quality of meat ,
是 全部 重要的 项目 在 确保 这 最好的 质量 的 肉 ,

这些都是确保肉质最佳的重要因素。

[ˈiːðər] [fɔːr; fər] [ˈkʊkɪŋ] [freʃ] [ɔːr] [fɔːr; fər] [ˈkjuərɪŋ] [ˈpɝːpəsəz, ˈpɝːpəsɪz] .
either for cooking fresh or for curing purposes .
任何一个 为了 烹饪 新鲜的 或者 为了 养护 目的 .

既可用于新鲜烹饪，也可用于腌制食品。

[ˈbliːdɪŋ] [ænd; ənd] [ˈdresɪŋ] [hɔːgz] § - .
Bleeding and Dressing Hogs § 11 .
出血 和 敷料 猪 § - .

猪的放血和宰杀§ 11.

[tuːlz]
Tools
工具

工具

[ðə; ði] [ɪˈsenʃ(ə)l] [tuːlz] [fɔːr; fər] [ˈduːɪŋ] [gʊd] [wɜːrk] [æt; ət] [ˈkɪlɪŋ] [taɪm] [ɑːr; ər] : [ə; eɪ] [gʊd] [ˈstɪkɪŋ]
The essential tools for doing good work at killing time are : A good sticking
这 基本的 工具 为了 正在做 好的 工作 在 杀 时间 是 : 一个 好的 粘性
[naɪf] ,
knife ,
刀 ,

消磨时间的必备工具有：一把好用的粘刀，

[ə; eɪ] [ˈkliːvər] , [ə; eɪ] - - [ɪntʃ] [stiːl] [ɑːn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [ˈʃɑːrpən] [ðə; ði] [naɪvz] , [hɔːg] [hʊks] ,
a cleaver , a 14 - inch steel on which to sharpen the knives , hog hooks ,
一个 菜刀 , 一个 - - 英寸 钢 在 哪个 到 锐化 这 刀具 , 猪 钩子 ,

一把菜刀，一块14英寸的磨刀棒（用来磨刀），猪钩，

[bel] - [ʃeɪpt] [ˈskreɪpɝz] , [miːt] [sɔː] , [ænd; ənd] [ˈgæmbrəl] .
bell - shaped scrapers , meat saw , and gambrel .
钟 - 形状 刮刀 , 肉 锯 , 和 斜撑 .

钟形刮刀、肉锯和斜撑。

[mɔːr] [ðæn; ðən] [wʌn] [ʌv; əv] [iːtʃ] [tuːl] [ɪz] [ˈnesəseri] [ɪf] [ˈmeni] [hɔːgz] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] [ˈbʊtʃɝd]
More than one of each tool is necessary if many hogs are to be butchered
更多的 比 一 的 每个 工具 是 必要的 如果 许多 猪 是 到 是 屠宰
[ænd; ənd] [ˈhændəld] [ɪˈfɪʃ(ə)ntli] .
and handled efficiently .
和 处理 高效 .

如果要高效地屠宰和处理多头猪，每种工具都需要不止一个。

[ə; eɪ] [blɑːk] [ænd; ənd] [ˈtæk(ə)l] [wɪl] [rɪˈduːs] [ˈleɪbər] [ɪn] [ˈhæŋɪŋ] [ðə; ði] [hɔːg] [fɔːr; fər] [ˈgʌtiŋ] . § - .
A block and tackle will reduce labor in hanging the hog for gutting . § 12 .
一个 堵塞 和 处理 将要 减少 劳动 在 绞刑 这 猪 为了 开膛 . § - .

使用滑轮组可以减少吊挂猪进行开膛的人工。§ 12.

[ˈskɔːldɪŋ] [ɪˈkwɪpmənt]
Scalding Equipment
烫 设备

烫伤设备

[ɪn]['tʃaɪnə] ,
In **China** **,**
在 中国 ,

在中国，

[ðə; ði]['wɔ:tər][fɔ:r; fər] ['skɔ:ldɪŋ] [ɪz] ['hi:tɪd] [ɪn][ə; eɪ][sɔ:rt][ʌv; əv][ə; eɪ] ['fɜ:rnɪs] ['kɑ:mənli] [kɔ:ld] -
the **water** **for** **scalding** **is** **heated** **in** **a** **sort** **of** **a** **furnace** **commonly** **called** **t'ong**
这 水 为了 烫 是 加热 在 一个 种类 的 一个 炉 通常 称为 -
[ku:] - .
chue **ts'o** **.**
楚 - .

用于烫伤的水是在一种通常被称为"通牒炉"的炉子中加热的。

(-) .
(**劄豬灶** **)** **.**
(-) .

（劄猪灶）。

[ðə; ði] ['fɜ:rnɪs] [ɪz] [meɪd] [ʌv; əv] [brɪk] [ænd; ənd] ['kɑ:nkri:t] , [ɔ:r] ['kɑ:nkri:t] ['oʊnli] .
The **furnace** **is** **made** **of** **brick** **and** **concrete** **,** **or** **concrete** **only** **.**
这 炉 是 制成 的 砖 和 具体的 , 或者 具体的 仅有的 .

炉子由砖和混凝土制成，或者仅由混凝土制成。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][ə'baʊt] ['θɜ:rti] - [sɪks] [ɪntʃɪz] [waɪd] , [sɪks] [fi:t] [lɔ:ŋ] , [ænd; ənd] ['twenti] - [eɪt]
It **is** **usually** **about** **thirty** **-** **six** **inches** **wide** **,** **six** **feet** **long** **,** **and** **twenty** **-** **eight**
它 是 通常 关于 三十 - 六 英寸 宽的 , 六 脚 长的 , 和 二十 - 八
[ɪntʃɪz] [haɪ] [æt; ət][wʌn][end] ,
inches **high** **at** **one** **end** **,**
英寸 高的 在 一 结尾 ,

它通常宽约36英寸，长约6英尺，一端高约28英寸。

['grædʒuəli]['sloʊpɪŋ][tu:; tə][ə'baʊt] ['twenti] - [sɪks] [ɪntʃɪz] [haɪ] [nɪr] [ðə; ði] ['ʌðər] [end] ,
gradually **sloping** **to** **about** **twenty** **-** **six** **inches** **high** **near** **the** **other** **end** **,**
逐步地 倾斜的 到 关于 二十 - 六 英寸 高的 靠近 这 其他 结尾 ,

逐渐倾斜，到另一端时高度约为26英寸。

[wer] [ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [bræs] [ɔ:r]['aɪərn]['beɪs(ə)n][fɔ:r; fər]['hoʊldɪŋ]['wɔ:tər][ɪz] [pleɪst] ['oʊvər][ə; eɪ]['faɪər] [greɪt]
where **a** **large** **brass** **or** **iron** **basin** **for** **holding** **water** **is** **placed** **over** **a** **fire** **grate**
在哪里 一个 大的 黄铜 或者 铁 盆地 为了 保持 水 是 放置 超过 一个 火 格特
.
:
.

其中，一个用于盛水的大型黄铜或铁盆放置在火炉格栅上。

[ðə; ði]['beɪs(ə)n][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['wɔ:tər][ɪz] ['hi:tɪd] [ɪz]['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][ə'baʊt] ['twenti] [ɪntʃɪz] [ɪn]
The **basin** **in** **which** **the** **water** **is** **heated** **is** **usually** **about** **twenty** **inches** **in**
这 盆地 在 哪个 这 水 是 加热 是 通常 关于 二十 英寸 在
[daɪ'æmɪtər] ,
diameter **,**
直径 ,

盛放热水的盆通常直径约为20英寸。

[eɪt] [ɪntʃɪz] [di:p] [ɪn][ðə; ði] ['sentər] , [ænd; ənd] [dɪ'mɪnɪʃɪŋ] [ɪn] [depθ] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['sentər][tu:; tə]
eight **inches** **deep** **in** **the** **center** **,** **and** **diminishing** **in** **depth** **from** **the** **center** **to**
八 英寸 深的 在 这 中心 , 和 减少 在 深度 从 这 中心 到
[ðə; ði][rɪm] .
the **rim** **.**
这 轮缘 .

中心深八英寸，从中心到边缘深度逐渐减小。

[ðə; ði] ['ʃæloʊ] ['beɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][lɑ:rdʒ]['kɑ:ntækt][wɪð; wɪθ][ðə; ði]['faɪər] [əb'teinz] [kwɪk] ['hi:tɪŋ] [ænd; ənd]

The	shallow	basin	with	large	contact	with	the	fire	obtains	quick	heating	and
这	浅的	盆地	和	大的	接触	和	这	火	获得	快的	加热	和

['seɪvɪŋ] [ʌv; əv]['fju:əl] .

saving	of	fuel	.
保存	的	燃料	.

与火源接触面积大的浅盆能够快速加热并节省燃料。

[ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɜ:rnɪs] [ɪz] [meɪd] [tu:; tə][sloʊp][frʌm; frəm][ɔ:l] [saɪdz] [tɔ:rd] [ðə; ði] [boʊl] [soʊ]

The	top	of	the	furnace	is	made	to	slope	from	all	sides	toward	the	bowl	so
这	顶部	的	这	炉	是	制成	到	坡	从	全部	侧面	朝向	这	碗	所以

[ðæt] ,

that	,
那	,

炉顶从四面八方向炉膛倾斜，以便：

[wen] [hɑ:t]['wɔ:tər][ɪz] [pɔ:d] [ɑ:n][ðə; ði][hɔ:g] [wɪtʃ] [laɪz][ɑ:n][ðə; ði] ['teɪbl] ,

when	hot	water	is	poured	on	the	hog	which	lies	on	the	table	,
什么时候	热的	水	是	倾倒	在	这	猪	哪个	谎言	在	这	桌子	,

当热水浇在放在桌子上的猪身上时，

[ðə; ði]['wɔ:tər] [rʌnz] [bæk] ['ɪntu:][ðə; ði]['beɪs(ə)n] . § - .

the	water	runs	back	into	the	basin	.	§	13	.
这	水	跑步	后退	进入	这	盆地	.	§	-	.

水流回水池。§ 13.

['kɪlɪŋ] [ðə; ði][hɔ:g]

Killing	the	Hog
杀戮	这	猪

杀死野猪

[ɔ:l] [tu:lz] [ænd; ənd] [ˌæpə'rætəs] [ju:st] [ɪn] ['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['hændlɪŋ] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]

All	tools	and	apparatus	used	in	killing	and	handling	the	animal	should	be
全部	工具	和	设备	用过的	在	杀	和	处理	这	动物	应该	是

['redi] [bɪ'fɔ:r] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [kɪld] .

ready	before	it	is	killed	.
准备好	前	它	是	被杀	.

宰杀和处理动物所用的所有工具和设备都应在宰杀前准备就绪。

[ðə; ði] [naɪvz] [ænd; ənd] [sɔ:z] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ʃɑ:rp] [ænd; ənd] [kli:n] .

The	knives	and	saws	should	be	sharp	and	clean	.
这	刀具	和	锯子	应该	是	锋利的	和	干净的	.

刀具和锯子应该锋利且干净。

[ðə; ði]['wɔ:tər][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [nɪr] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ænd; ənd][ðə; ði] [blɑ:k] [ænd; ənd]['tæk(ə)l] ['redi] ,

The	water	should	be	near	the	boiling	point	and	the	block	and	tackle	ready	,
这	水	应该	是	靠近	这	沸腾	观点	和	这	堵塞	和	处理	准备好	,

水温应接近沸点，滑轮组也应准备就绪。

[ɪf] [wʌn][ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] .

if	one	is	to	be	used	.
如果	一	是	到	是	用过的	.

如果要使用其中一个的话。

[ðə; ði] ['kɑ:mən] [ænd; ənd][moʊst][ˌsætɪs'fæktəri] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kɪlɪŋ] [ðə; ði][hɔ:g][ɪz][baɪ] ['sevərɪŋ] [ðə; ði]

The	common	and	most	satisfactory	method	of	killing	the	hog	is	by	severing	the
这	常见的	和	最多	令人满意的	方法	的	杀	这	猪	是	经过	切断	这

[lɑ:rdʒ] ['ɑ:rtɝi:z] [ænd; ənd] [veɪnz] [ɪn][ðə; ði] [nek] [ʌv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['stɪkɪŋ] [naɪf]

large	arteries	and	veins	in	the	neck	of	the	animal	with	a	sticking	knife
大的	动脉	和	静脉	在	这	脖子	的	这	动物	和	一个	粘性	刀

[ə'baʊt] [naɪn] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] .

about	nine	inches	long	.
关于	九	英寸	长的	.

杀死野猪最常见、最令人满意的方法是，用一把约九英寸长的刺刀割断野猪颈部的大动脉和静脉。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][leɪd][ɑ:n][ɪts] [bæk] [ænd; ənd][held]['fɜ:rmli] [waɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['bi:ɪŋ] [stʌk] .

The	animal	should	be	laid	on	its	back	and	held	firmly	while	it	is	being	stuck	.
这	动物	应该	是	铺设	在	它是	后退	和	握住	牢牢	尽管	它	是	存在	卡住	.

将动物仰面放置，并在插入时牢牢按住。

[tu:] [men] { [naɪn] }

Two	men	{	9	}
二	男人	{	9	}

两名男子{9}

[kæn; kən]['hænd(ə)l][ə; eɪ][lɑ:rdʒ][hɔ:g] [ɪf] [ðeɪ] [wɜ:rk] [ɪn'telɪdʒəntli] .

can	handle	a	large	hog	if	they	work	intelligently	.
能	处理	一个	大的	猪	如果	他们	工作	聪明地	.

只要方法得当，就能对付大型野猪。

[baɪ] [ri:tʃɪŋ] ['ʌndər][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ænd; ənd] ['græspɪŋ] [ðə; ði] ['ɑ:pəzɪt] [legz][ænd; ənd] ['sʌd(ə)nli]

By	reaching	under	the	animal	and	grasping	the	opposite	legs	and	suddenly
经过	到达	在下面	这	动物	和	抓握	这	对面的	腿	和	突然

[dʒə:kiŋ][ðə; ði][legz] ,

jerking	the	legs	,
抽搐	这	腿	,

通过伸手到动物身下抓住它对侧的腿，然后突然猛地抽动，

[ə; eɪ] ['hevi] [hɔ:g][kæn; kən][bi:; bi] ['i:zəli] [tɜ:rnd] ['oʊvər][ɑ:n][ɪts] [bæk] .

a	heavy	hog	can	be	easily	turned	over	on	its	back	.
一个	重的	猪	能	是	容易地	转向	超过	在	它是	后退	.

一头体型庞大的猪很容易被翻过来，仰面朝天。

[wʌn][mæn] ['stændɪŋ] [ə'straɪd][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][wɪð; wɪθ][hɪz; ɪz] [fi:t] [kloʊz] [ə'genst] [ɪts][saɪdz] ,

One	man	standing	astride	the	animal	with	his	feet	close	against	its	sides	,
一	男人	常设	跨骑	这	动物	和	他的	脚	关闭	反对	它是	侧面	,

一名男子跨坐在动物身上，双脚紧贴动物的两侧。

[ænd; ənd]['hoʊldɪŋ][ðə; ði] [frʌnt] [legz] , [kæn; kən] ['i:zəli] [kən'troʊl][ˌaɪ 'ti:] [waɪl] [ðə; ði] ['ʌðər] [dʌz] [ðə; ði]

and	holding	the	front	legs	,	can	easily	control	it	while	the	other	does	the
和	保持	这	正面	腿	,	能	容易地	控制	它	尽管	这	其他	做	这

['stɪkɪŋ] .

sticking	.
粘性	.

一人抓住前腿，另一人就能轻松控制它，而另一人则负责粘贴。

[fɪg] . [faɪv] .

Fig	.	5	.
如图	.	5	.

图5。

[tu:lz] [ju:st] [baɪ] [ˌtʃaɪ'ni:z] [ɪn] ['bʊtʃɝɪŋ] .

Tools	Used	by	Chinese	in	Butchering	.
工具	用过的	经过	中国人	在	屠宰	.

中国人屠宰时使用的工具。

['loʊər] [roʊ] [raɪt] [tuː; tə] [left] .
Lower Row Right to Left .
降低 排 正确的 到 左边 .

下排从右至左。

['stɪkɪŋ] [naɪf] .
Sticking knife .
粘性 刀 .

插刀。

['kʌtɪŋ] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] [naɪvz] .
Cutting and scraping knives .
切割 和 刮擦 刀具 .

切割刀和刮刀。

['hevi] [naɪf] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [miːt] .
Heavy knife for cutting meat .
重的 刀 为了 切割 肉 .

用于切肉的重型刀具。

[naɪf] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [boʊn] .
Knife for cutting bone .
刀 为了 切割 骨 .

用于切割骨头的刀。

['kliːvər] .
Cleaver .
克利弗 .

切肉刀。

['fʌn(ə)l] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] ['sɔːsɪdʒ] ['keɪsɪŋ] .
Funnel for Stuffing sausage casing .
漏斗 为了 馅 香肠 套管 .

用于灌肠的漏斗。

[hʊk] [juːst] [ɪn] ['hændlɪŋ] [miːt] [ðæt] [ɪz] ['biːɪŋ] ['roʊstɪd] .
Hook used in handling meat that is being roasted .
钩 用过的 在 处理 肉 那 是 存在 烤 .

用于处理烤肉的钩子。

[tuːl] [juːst] [ɪn] ['roʊstɪŋ] [miːt] .
Tool used in roasting meat .
工具 用过的 在 烘焙 肉 .

用于烤肉的工具。

['ʌpər] [roʊ] [raɪt] [tuː; tə] [left] .
Upper Row Right to Left .
上 排 正确的 到 左边 .

上排从右至左。

[kɔːrk] [wɪð; wɪθ] ['niːdlz] [fɔːr; fər] ['prɪkɪŋ] ['keɪsɪŋ] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['biːɪŋ] [fɪld] [ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [let] [aʊt] [ðə; ðɪ] [er] .
Cork with needles for pricking casing when it is being filled in order to let out the air .
软木 和 针 为了 刺 套管 什么时候 它 是 存在 已填 在 命令 到 让 出去 这 空气 .

带针的软木塞，用于在灌装时刺破外壳以排出空气。

[hʊks] [fɔːr; fər] ['hændlɪŋ] ['kɑːrkəs] .
Hooks for handling carcass .
钩子 为了 处理 尸体 .

用于处理动物尸体的钩子。

[fɪg] . [sɪks] .

Fig	.	**6**	.
如图	.	6	.

图 6。

[hɔːg] [skreɪpt] [ænd; ənd] [hʌŋ] [ʌp][fɔːr; fər] [ˈgʌtiŋ] .

Hog	**scraped**	**and**	**hung**	**up**	**for**	**gutting**	**.**
猪	刮擦	和	悬挂	向上	为了	开膛	.

猪被刮干净后挂起来准备开膛破肚。

[fɪg] . [ˈsɛvən] .

Fig	.	**7**	.
如图	.	7	.

图7。

[ˈskreɪpɪŋ] [ðə; ði][hɔːg][ɑːn][ðə; ði] “ - [kuː] - ” .

Scraping	**the**	**hog**	**on**	**the**	**“**	**t'ong**	**chue**	**t'so**	**”**	**.**
刮擦	这	猪	在	这	“	-	楚	-	”	.

在“通州猪”上刮猪皮。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ə; eɪ] [ˈkɑːmən] [ˈkʌstəm] [wɪð; wɪθ] [ˌtʃaɪˈniːz] [ˈbutʃəz] [tuː; tə] [leɪ] [ðə; ði][hɔːg] [əˈkrɔːs] [ə; eɪ] [ˈnæroʊ]

It	**is**	**a**	**common**	**custom**	**with**	**Chinese**	**butchers**	**to**	**lay**	**the**	**hog**	**across**	**a**	**narrow**
它	是	一个	常见的	风俗	和	中国人	屠夫	到	躺	这	猪	穿过	一个	狭窄的

[bentʃ] [fɔːr; fər] [ˈstɪkɪŋ] .

bench	**for**	**sticking**	**.**
长椅	为了	粘性	.

中国屠夫通常习惯将猪放在窄长的工作台上进行钉刺。

[ðɪs] [rɪˈkwaɪrz] [mɔːr] [ˈhændlɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [ðen] [wen] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] ['sɪmpli] [tɜːrnd]

This	**requires**	**more**	**handling**	**of**	**the**	**animal**	**then**	**when**	**the**	**animal**	**is**	**simply**	**turned**
这	需要	更多的	处理	的	这	动物	然后	什么时候	这	动物	是	简单地	转向

['oʊvər][ɑːn][ɪts] [bæk] [ɑːn][ðə; ði] [flɔːr] ,

over	**on**	**its**	**back**	**on**	**the**	**floor**	**,**
超过	在	它是	后退	在	这	地面	,

这比简单地将动物翻身仰卧在地板上需要更多的人工操作。

[ɔːr][ɑːn][ə; eɪ] [loʊ] ['teɪbl] [ɔːr][bɑːks][fɔːr; fər][ðə; ði] ['stɪkɪŋ] .

or	**on**	**a**	**low**	**table**	**or**	**box**	**for**	**the**	**sticking**	**.**
或者	在	一个	低的	桌子	或者	盒子	为了	这	粘性	.

或者放在矮桌子或盒子上粘贴。

[ðə; ði] ['stɪkɪŋ] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [bleɪd] [eɪt] [ɔːr][naɪn] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .

The	**sticking**	**knife**	**should**	**have**	**a**	**blade**	**eight**	**or**	**nine**	**inches**	**long**	**.**
这	粘性	刀	应该	有	一个	刀刃	八	或者	九	英寸	长的	.

刺刀的刀刃长度应为八到九英寸。

[ɪn] [əˈmerɪkə] , [ə; eɪ] [naɪf] [wɪð; wɪθ] [streɪt] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] , [wɪtʃ] [æt; ət][ðə; ði][end]['teɪpərz][tuː; tə][ə; eɪ]

In	**America**	**,**	**a**	**knife**	**with**	**straight**	**edges**	**,**	**which**	**at**	**the**	**end**	**tapers**	**to**	**a**
在	美国	,	一个	刀	和	直的	边缘	,	哪个	在	这	结尾	锥形	到	一个

[pɔɪnt] [ɪz] [juːst] ,

point	**is**	**used**	**,**
观点	是	用过的	,

在美国，人们使用一种刀刃笔直、末端逐渐变尖的刀。

[waɪl] [ɪn]['tʃaɪnə] , [ə; eɪ] [naɪf] ['teɪpərɪŋ] [frʌm; frəm] [tuː] [ɪntʃɪz] [waɪd][æt; ət][ðə; ði]['hænd(ə)l][tuː; tə][ə; eɪ]

while	**in**	**China**	**,**	**a**	**knife**	**tapering**	**from**	**two**	**inches**	**wide**	**at**	**the**	**handle**	**to**	**a**
尽管	在	中国	,	一个	刀	逐渐变细	从	二	英寸	宽的	在	这	处理	到	一个

[lɔːŋ] ,

long	**,**
长的	,

在中国，一把刀的刀柄处宽两英寸，刀身逐渐变细，呈长条状。

['nærəʊ] [pɔɪnt] [ɪz] [juːst] .
narrow point is used .
狭窄的 观点 是 用过的 .

使用细尖头。

['iːðər] [taɪp] [ʌv; əv] [naɪf] [wɪl] [duː] .
Either type of knife will do .
任何一个 类型 的 刀 将要 做 .

两种刀都可以。

[ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [θrʌst] [daɪˈægənəli] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [nek] [fɔːr; fər] [əˈbaʊt] [sɪks] [tuː; tə] [eɪt]
The knife should be thrust diagonally into the neck for about six to eight
这 刀 应该 是 推力 对角线 进入 这 脖子 为了 关于 六 到 八
[ɪntʃɪz] [ʌv; əv] [ɪts] [leŋkθ; leŋθ] ,
inches of its length ,
英寸 的 它是 长度 ,

将刀斜插入颈部，深度约为刀身长度的六到八英寸。

[diˈpendiŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hɔːg] .
depending on the size of the hog .
取决于 在 这 尺寸 的 这 猪 .

根据猪的大小而定。

[ˌaɪ ˈtiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ɪnˈsəːtid] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈmɪd(ə)l] [laɪn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈbɑːdi] ,
It should be inserted on the middle line of the body ,
它 应该 是 插入 在 这 中间 线 的 这 身体 ,

应该将其插入身体中线。

[əˈbaʊt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈstɜːrnəm] ,
about three or four inches in front of the sternum ,
关于 三 或者 四 英寸 在 正面 的 这 胸骨 ,

胸骨前方约三四英寸处，

[wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ʃɑːrp] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [tɔːrd] [ðə; ði] [rɪr] [ænd; ənd] [ðə; ði] [naɪf] [ˈpɔɪntɪd] [ɪn]
with the sharp edge of the knife toward the rear and the knife pointed in
和 这 锋利的 边缘 的 这 刀 朝向 这 后部 和 这 刀 尖 在
[ðə; ði] [dəˈrekʃn; daɪˈrekʃn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [lɔɪn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hɔːg] .
the direction of the loin of the hog .
这 方向 的 这 腰部 的 这 猪 .

刀刃朝向后方，刀尖指向猪的腰部。

[wʌn] [hænd] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ˈɑːpəreɪtər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [held] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈloʊər] [dʒɔː] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hɔːg] [tuː; tə]
One hand of the operator should be held on the lower jaw of the hog to
一 手 的 这 操作员 应该 是 握住 在 这 降低 颚 的 这 猪 到
[help] [hoʊld] [ðə; ði] [ˈænɪm(ə)l] [ˈstedi] .
help hold the animal steady .
帮助 抓住 这 动物 稳定的 .

操作者的一只手应该放在猪的下颚上，以帮助保持动物稳定。

[ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [rɪˈkwaɪər] [ə; eɪ] [ˈlɪt(ə)l] [ˈpræktɪs] [tuː; tə] [stɪk] [ˈprɑːpərli] .
It will require a little practice to stick properly .
它 将要 要求 一个 小的 实践 到 戳 适当地 .

需要稍加练习才能正确粘贴。

[ɪf] [ˈraɪtli] [dʌn] , [ðə; ði] [lɑːrdʒ] [blʌd] [ˈves(ə)lz] [wɪl] [biː; bi] [ˈsɛvɜ-d] , [ðə; ði] [ˈænɪm(ə)l] [wɪl] [bliːd]
If rightly done , the large blood vessels will be severed , the animal will bleed
如果 没错 完毕 , 这 大的 血 船只 将要 是 切断 , 这 动物 将要 流血
[ˈkwɪkli] ,
quickly ,
迅速地 ,

如果操作得当，大血管会被切断，动物会迅速出血。

[ænd; ənd][biː; bi] [ded] [ɪn] [les] [ðæn; ðən][faɪv] ['mɪnɪts] .
and be dead in less than five minutes .
和 是 死的 在 较少的 比 五 分钟 .

不到五分钟就会死亡。

[ɪn][lɑːrdʒ] ['pækɪŋ] ['haʊzɪz] , [wer] [iːtʃ] [mæn][hæz; həz][ə; eɪ]['sɜːrt(ə)n] [piːs] [ʌv; əv][wɜːrk][tuː; tə][duː] ,
In large packing houses , where each man has a certain piece of work to do ,
在 大的 包装 房屋 , 在哪里 每个 男人 有 一个 肯定 片 的 工作 到 做 ,

在大型肉类加工厂里，每个人都有自己负责的特定工作，

[ðə; ði][hɔːgz][ɑːr; ər] [hʌŋ] [baɪ][wʌn][leg][ə'pɑːn][ə; eɪ] ['muːvɪŋ] ['oʊvər] - [hed] [træk] .
the hogs are hung by one leg upon a moving over - head track .
这 猪 是 悬挂 经过 一 腿 之上 一个 移动 超过 - 头 追踪 .

这些猪被一只脚吊在移动的高架轨道上。

[æz; əz][ðə; ði][hɔːgz] [muːv] [baɪ][ðə; ði] ['kɪlər] , [hiː; hi][grɑːsps][wʌn] [frʌnt] [leg][wɪð; wɪθ][wʌn][hænd] ,
As the hogs move by the killer , he grasps one front leg with one hand ,
作为 这 猪 移动 经过 这 杀手 , 他 抓住 一 正面 腿 和 一 手 ,

当野猪从屠夫身边走过时，他用一只手抓住其中一只野猪的前腿。

[ænd; ənd] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [hænd] , [dʌz] [ðə; ði] ['stɪkɪŋ] .
and , with the other hand , does the sticking .
和 , 和 这 其他 手 , 做 这 粘性 .

另一只手则负责粘贴。

[sʌtʃ] [æn; ən] [ə'reɪndʒmənt] [ɪz]['præktɪk(ə)l] [wer] [ə; eɪ][lɑːrdʒ]['nʌmbər] [ʌv; əv][hɔːgz][ɪz] [kɪld] ['deɪli] . §
Such an arrangement is practical where a large number of hogs is killed daily . §
这样的 一个 安排 是 实际的 在哪里 一个 大的 数字 的 猪 是 被杀 日常的 . §
- .
14 .
- .

这种安排在每天宰杀大量生猪的地方是切实可行的。§ 14.

“ ['wɔːtərd] ” [miːt]
“ Watered ” Meat
“ 浇水 ” 肉

“加水”肉

[ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['kɑːmən] ['præktɪs] [ɪn]['tʃaɪnə][ʌv; əv] [ɪn'kriːsɪŋ] [ðə; ði] [weɪt] [ʌv; əv][ðə; ði]
There is a very common practice in China of increasing the weight of the
那里 是 一个 非常 常见的 实践 在 中国 的 增加 这 重量 的 这
[drest] [hɔːg]['kɑːrkəs][baɪ] ['fɔːrsɪŋ] ['wɔːtər]['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [blʌd] [hæz; həz]
dressed hog carcass by forcing water into the meat as soon as the blood has
穿着 猪 尸体 经过 强制 水 进入 这 肉 作为 很快 作为 这 血 有
[dreɪnd] [ə'weɪ] [ænd; ənd][ðə; ði] ['skreɪpɪŋ] [ɪz] ['fɪnɪʃt] .
drained away and the scraping is finished .
排水 离开 和 这 刮擦 是 完成的 .

在中国，有一种非常普遍的做法，即在猪胴体放血、刮净后立即向肉中注水，以增加胴体的重量。

['wɔːtər][ɪz] [fɔːrst] [ɪn] [θruː] [ðə; ði][lɑːrdʒ] [blʌd] ['ves(ə)lz]['liːdɪŋ; 'ledɪŋ] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði] [hɑːrt] .
Water is forced in through the large blood vessels leading away from the heart .
水 是 强制 在 通过 这 大的 血 船只 领导 离开 从 这 心 .

水被迫通过从心脏流出的大血管进入体内。

[tuː; tə][duː] [ðɪs] ['prɑːpərli] ,
To do this properly ,
到 做 这 适当地 ,

为了正确地做到这一点，

[ker] [ɪz]['teɪkən][ɪn] ['stɪkɪŋ] [nɑːt][tuː; tə]['sevər][ðə; ði][lɑːrdʒ] [blʌd] ['ves(ə)lz][frʌm; frəm][ðə; ði] [hɑːrt] .
care is taken in sticking not to sever the large blood vessels from the heart .
关心 是 已采取 在 粘性 不是 到 断绝 这 大的 血 船只 从 这 心 .

缝合时要小心，不要切断心脏上的大血管。

[ðɪs] [ɪz] [əˈkɑːmplɪʃt] [baɪ][ˈjuːzɪŋ][ə; eɪ] { - }
This is accomplished by using a { 10 }
这 是 完成 经过 使用 一个 { - }

这是通过使用a{10}实现的。

[lɔːŋ] , [ˈnæroʊ] [ˈstɪkɪŋ] [naɪf] , [wɪtʃ] [ɪz] [θrʌst] [ˈɪntuː][ðə; ði] [hɑːrt] [ɪtˈself] .
long , narrow sticking knife , which is thrust into the heart itself .
长的 , 狭窄的 粘性 刀 , 哪个 是 推力 进入 这 心 本身 .

细长的刺刀，直接刺入心脏。

[ðə; ði][ˈænɪm(ə)l] [ðʌs] [stʌk] [bliːdz] [ˈɪntuː][ðə; ði] [tʃest] [ˈkævəti] , [wɪtʃ] [ɪz][nɑːt][dɪˈzaɪərəb(ə)l] ,
The animal thus stuck bleeds into the chest cavity , which is not desirable ,
这 动物 因此 卡住 出血 进入 这 胸部 空腔 , 哪个 是 不是 理想 ,

被困住的动物会流血到胸腔，这是不希望看到的。

[æz; əz][ðə; ði] [ˈbliːdɪŋ] [wɪl] [nɑːt][biː; bi][æz; əz] [ˈθɜːroʊ] [æz; əz] [wen] [ðə; ði][lɑːrdʒ] [blʌd] [ˈves(ə)lz]
as the bleeding will not be as thorough as when the large blood vessels
作为 这 出血 将要 不是 是 作为 彻底 作为 什么时候 这 大的 血 船只
[ˈoʊnli][ɑːr; ər] [ˈsɛvɚd] .
only are severed .
仅有的 是 切断 .

因为出血不会像只切断大血管那样彻底。

[ðə; ði] [ˈkɑːrkəs] [ʌv; əv][ðə; ði][hɔːg] [meɪ] [biː; bi] [ɪnˈkriːst] [ˈsevrəl] [paʊndz] [baɪ] [ðɪs] [ˈtriːtmənt] .
The carcass of the hog may be increased several pounds by this treatment .
这 尸体 的 这 猪 可能 是 增加 一些 磅 经过 这 治疗 .

通过这种处理方法，猪的胴体重量可增加几磅。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ˈdɪfɪkəlt] [tuː; tə] [dɪˈtekt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [əˈpɪrəns] [ʌv; əv][ðə; ði][pɔːrk] [ˈweðər] [ɔːr][nɑːt]
It is difficult to detect from the appearance of the pork whether or not
它 是 难的 到 探测 从 这 外貌 的 这 猪肉 无论 或者 不是
[ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [bɪn] [ˈwɔːtərd] .
it has been watered .
它 有 到过 浇水 .

从猪肉的外观很难判断它是否被浇过水。

[ɑːn] [ˈroʊstɪŋ] , [ˈwɔːtərd] [miːt] [ʃriŋks] [mɔːr] [ðæn; ðən][ˈnɔːrm(ə)l] [miːt] .
On roasting , watered meat shrinks more than normal meat .
在 烘焙 , 浇水 肉 收缩 更多的 比 普通的 肉 .

烤制时，水分过多的肉比普通肉缩水更多。

[ˈwɔːtərd] [miːt] [wɪl] [spɔɪl] [ˈkwɪkər] [ðæn; ðən][ˈnɔːrm(ə)l] [miːt] , [ænd; ənd] [wɪl] [nɑːt] [kjʊr] [wel] .
Watered meat will spoil quicker than normal meat , and will not cure well .
浇水 肉 将要 剧透 更快 比 普通的 肉 , 和 将要 不是 治愈 出色地 .

浸过水的肉比普通肉更容易腐烂，而且不容易腌制。

[ðə; ði] [ˈpræktɪs] [ʌv; əv] “ [ˈwɔːtərɪŋ] ” [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dɪsˈkɜːrɪdʒd] . § - .
The practice of “ watering ” meat should be discouraged . § 15 .
这 实践 的 “ 浇水 ” 肉 应该 是 灰心 . § - .

应该禁止给肉“浇水”。§ 15.

[ˈskɔːldɪŋ] [ænd; ənd] [ˈskreɪpɪŋ]
Scalding and Scraping
烫 和 刮擦

烫伤和刮伤

[æn; ən] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][hɔːg][ɪz] [ded] ,
An soon as the hog is dead ,
一个 很快 作为 这 猪 是 死的 ,

猪一死，

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi]['skɔːldɪd][ænd; ənd][ðə; ði] [her] [ænd; ənd][skɜːrf] ['kwɪkli] [rɪ'muːvd] .

it	must	be	scalded	and	the	hair	and	scurf	quickly	removed	.
它	必须	是	烫伤	和	这	头发	和	皮屑	迅速地	已移除	.

必须用热水烫一下，然后迅速去除毛发和皮屑。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz] [ðen] [pleɪst] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] - [kuː] - .

The	animal	is	then	placed	on	the	top	of	the	t'ong	chue	ts'o	.
这	动物	是	然后	放置	在	这	顶部	的	这	-	楚	-	.

然后将动物放在通秋草上。

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ɑːr; ər]['skɔːldɪd][fɜːrst] .

The	head	and	shoulders	are	scalded	first	.
这	头	和	肩膀	是	烫伤	第一的	.

先将头部和肩膀烫伤。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ɪ'mɜːrst] [ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][frʌm; frəm] - [tuː; tə] -

They	should	be	immersed	in	the	water	,	which	should	be	from	185	to	190
他们	应该	是	沉浸式	在	这	水	,	哪个	应该	是	从	-	到	-

[dɪ'griːz] ['færənhaɪt] .

degrees	Fahrenheit	.
学位	华氏度	.

它们应该浸入水中，水温应为华氏185度至190度。

[ɪf] [ðə; ði]['wɔːtər][ɪz]['hɔtə(r)] , [ðə; ði] [her] [wɪl] [set] .

If	the	water	is	hotter	,	the	hair	will	set	.
如果	这	水	是	更热	,	这	头发	将要	放	.

如果水温更高，头发就能定型。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [kiːp] [ðə; ði]['kɑːrkəs] ['kɑːnstəntli] ['muːvɪŋ] [baɪ] ['tɜːrnɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

Care	should	be	taken	to	keep	the	carcass	constantly	moving	by	turning	it
关心	应该	是	已采取	到	保持	这	尸体	不断地	移动	经过	转弯	它

[frʌm; frəm][saɪd][tuː; tə][saɪd] ,

from	side	to	side	,
从	边	到	边	,

应注意保持尸体不断移动，方法是左右翻动。

[ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə][get][ə; eɪ]['juːnɪfɔːrm][skɔːld][ænd; ənd][nɑːt][tuː; tə] [ə'laʊ] [ðə; ði]['kɑːrkəs][tuː; tə] [steɪ] [ɪn]

in	order	to	get	a	uniform	scald	and	not	to	allow	the	carcass	to	stay	in
在	命令	到	得到	一个	制服	烫伤	和	不是	到	允许	这	尸体	到	停留	在

['kɑːntækt][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði] [boʊl] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]['wɔːtər][ɪz] ['biːɪŋ] ['hiːtɪd] .

contact	with	the	bottom	of	the	bowl	in	which	the	water	is	being	heated	.
接触	和	这	底部	的	这	碗	在	哪个	这	水	是	存在	加热	.

为了使烫毛均匀，并且不让尸体与加热水的碗底接触。

[ə'keɪʒ(ə)nəli] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd][ðə; ði] [her] “ [traɪd] ” .

Occasionally	it	should	be	removed	from	the	water	and	the	hair	“	tried	”	.
偶尔	它	应该	是	已移除	从	这	水	和	这	头发	“	尝试	”	.

偶尔应该将它从水中取出，然后“晾干”头发。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [her] [ænd; ənd][skɜːrf][slɪp] ['iːzəli] , [ðə; ði] ['skɔːldɪŋ] [ɪz] [kəm'pliːt] .

As	soon	as	the	hair	and	scurf	slip	easily	,	the	scalding	is	complete	.
作为	很快	作为	这	头发	和	皮屑	滑	容易地	,	这	烫	是	完全的	.

当毛发和头皮很容易脱落时，烫毛就完成了。

[ðə; ði][haɪnd]['kwɔːrtərz][ɑːr; ər]['skɔːldɪd][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

The	hind	quarters	are	scalded	in	the	same	manner	.
这	后	四分之一	是	烫伤	在	这	相同的	方式	.

后腿也用同样的方法烫伤。

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [fiːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [skreɪpt] [fɜːrst] , [æz; əz][ðə; ði] [her] [sets][ɑːn] [ðoʊz] [pɑːrts]

The	head	and	feet	should	be	scraped	first	,	as	the	hair	sets	on	those	parts
这	头	和	脚	应该	是	刮擦	第一的	,	作为	这	头发	套	在	那些	部分

[fɜːrst] .

first	.
第一的	.

应该先刮掉头部和脚部的毛发，因为这些部位的毛发最先脱落。

[tuː] [ɔːr] [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv] [wʊd] ['æʃɪz] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] [wɪl] [help]['luːs(ə)n][ðə; ði][skɜːrf] .

Two	or	three	pounds	of	wood	ashes	put	in	the	water	will	help	loosen	the	scurf	.
二	或者	三	磅	的	木头	灰烬	放	在	这	水	将要	帮助	松开	这	皮屑	.

在水中加入两三磅木灰有助于去除水面结痂。

['prɑːpər] ['skɔːldɪŋ] [ænd; ənd] ['skreɪpɪŋ] [rɪ'kwaɪər][fæst][wɜːrk] .

Proper	scalding	and	scraping	require	fast	work	.
恰当的	烫	和	刮擦	要求	快速地	工作	.

正确的烫毛和刮毛需要快速操作。

[ɪf] [ðə; ði]['kɑːrkəs] [gets][koʊld] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [her] [hæz; həz] [bɪn] [rɪ'muːvd] ,

If	the	carcass	gets	cold	before	the	hair	has	been	removed	,
如果	这	尸体	获得	寒冷的	前	这	头发	有	到过	已移除	,

如果动物尸体在脱毛前就冷却了，

[ðə; ði] [her] [wɪl] [set][ænd; ənd][hæv; həv][tuː; tə][biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['ʃeɪvɪŋ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf]

the	hair	will	set	and	have	to	be	removed	by	shaving	with	a	sharp	knife
这	头发	将要	放	和	有	到	是	已移除	经过	剃须	和	一个	锋利的	刀

.

:

.

毛发会凝固，必须用锋利的刀刮掉。

[fɔːr; fər] ['skreɪpɪŋ] , [ðə; ði]['kænd(ə)l] - [stɪk] [ɔːr] [bel] - [ʃeɪpt] ['skreɪpər][ɪz][best] .

For	scraping	,	the	candle	-	stick	or	bell	-	shaped	scraper	is	best	.
为了	刮擦	,	这	蜡烛	-	戳	或者	钟	-	形状	刮刀	是	最好的	.

刮削时，烛台形或钟形刮刀是最佳选择。

[wʌt] ['kænɑːt][biː; bi] [rɪ'muːvd] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] , [kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] , [kɜːrvd]

What	cannot	be	removed	with	it	,	can	be	removed	with	a	sharp	,	curved
什么	不能	是	已移除	和	它	,	能	是	已移除	和	一个	锋利的	,	弯曲

[naɪf] .

knife	.
刀	.

用它无法去除的东西，可以用锋利的弯刀去除。

[ɪn] [ə'merɪkə] [wen] ['oʊnli][frʌm; frəm][wʌn][tuː; tə] [θriː] [hɔːgz][ɑːr; ər] ['bʊtʃɝd] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ðə; ði]

In	America	when	only	from	one	to	three	hogs	are	butchered	at	a	time	the
在	美国	什么时候	仅有的	从	一	到	三	猪	是	屠宰	在	一个	时间	这

['kʌstəm] [ɪz][tuː; tə] [hiːt] [ðə; ði]['wɔːtər][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['ket(ə)l]['oʊvər][ə; eɪ][stoʊv][ɔːr][aʊt] - [dɔːr] ['faɪər] .

custom	is	to	heat	the	water	in	a	large	kettle	over	a	stove	or	out	-	door	fire	.
风俗	是	到	热	这	水	在	一个	大的	壶	超过	一个	火炉	或者	出去	-	门	火	.

在美国，如果一次只宰杀一到三头猪，习俗是用大水壶在炉子上或户外火上加热水。

[ðə; ði][hɑːt]['wɔːtər][ɪz] [pɔːd] ['ɪntuː][ə; eɪ]['bærəl] [wɪtʃ] [ɪz] [tɪpt] [æt; ət][æn; ən]['æŋg(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði]

The	hot	water	is	poured	into	a	barrel	which	is	tipped	at	an	angle	with	the
这	热的	水	是	倾倒	进入	一个	桶	哪个	是	倾斜	在	一个	角度	和	这

[tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['teɪbl] ,

top	of	the	table	,
顶部	的	这	桌子	,

热水被倒入一个与桌面呈一定角度倾斜的桶中，

[ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['teɪbl] ['biːɪŋ] ['lev(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['loʊər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]

the	top	of	the	table	being	level	with	the	lower	side	of	the	top	of	the
这	顶部	的	这	桌子	存在	等级	和	这	降低	边	的	这	顶部	的	这

['bærəl] .

barrel	.
桶	.

桌子顶部与桶顶下侧齐平。

[ðə; ði][hɔːg][ɪz][slɪd]['ɪntuː][ðə; ði] ['bærəl] , [fɜːrst][ðə; ði] [hed] [end] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [rɪr] [end] .

The	hog	is	slid	into	the	barrel	,	first	the	head	end	,	and	then	the	rear	end	.
这	猪	是	滑行	进入	这	桶	,	第一的	这	头	结尾	,	和	然后	这	后部	结尾	.

将猪头先滑入桶内，再滑入尾部。

[ðə; ði]['bɑːdi][ɪz] [kept] [ɪn]['moʊʃ(ə)n][baɪ] ['pʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd] [daʊn] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz]['skɔːldɪd] ,

The	body	is	kept	in	motion	by	pulling	it	up	and	down	until	it	is	scalded	,
这	身体	是	保留	在	运动	经过	拉	它	向上	和	向下	直到	它	是	烫伤	,

通过上下拉动，使尸体保持运动状态，直到被烫伤为止。

[ænd; ənd][ðə; ði] [her] [ænd; ənd][skɜːrf][slɪp] [wel] .

and	the	hair	and	scurf	slip	well	.
和	这	头发	和	皮屑	滑	出色地	.

毛发和头皮屑很容易脱落。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [kwɪk] ['meθəd] [ʌv; əv] ['skɔːldɪŋ] [æz; əz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði][hɔːg][kæn; kən][biː; bi] [ɪ'mɜːrst]

This	is	a	quick	method	of	scalding	as	much	of	the	hog	can	be	immersed
这	是	一个	快的	方法	的	烫	作为	很多	的	这	猪	能	是	沉浸式

[ɪn][ðə; ði]['wɔːtər][æt; ət][wʌn][taɪm] ,

in	the	water	at	one	time	,
在	这	水	在	一	时间	,

这是一种快速烫毛的方法，因为可以一次性将猪的大部分浸入水中。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kweɪrz] [mɔːr] ['leɪbər][ðæn; ðən] [dʌz] [ðə; ði] ['meθəd] [ʌv; əv] ['skɔːldɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]

but	it	requires	more	labor	than	does	the	method	of	scalding	with	the
但	它	需要	更多的	劳动	比	做	这	方法	的	烫	和	这

- [kuː] - . { - }

t'ong	chue	ts'o	.	{	11	}
-	楚	-	.	{	-	}

但这比用通竹焯水的方法需要更多的人工。{11}

[ɪn][lɑːrdʒ] ['pækɪŋ] ['haʊzɪz] , [ðə; ði][hɔːgz][ɑːr; ər] [ˌɔːtə'mætɪkli] ['skɔːldɪd][ænd; ənd] [skreɪpt] ,

In	large	packing	houses	,	the	hogs	are	automatically	scalded	and	scraped	,
在	大的	包装	房屋	,	这	猪	是	自动地	烫伤	和	刮擦	,

在大型肉类加工厂里，生猪会被自动进行烫毛和刮毛处理。

[baɪ] ['biːɪŋ] [drɔːn] [θruː] [ə; eɪ] [tuːb] [fɪld] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ʌv; əv][ðə; ði]['prɑːpər]

by	being	drawn	through	a	tube	filled	with	water	of	the	proper
经过	存在	绘制	通过	一个	管子	已填	和	水	的	这	恰当的

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

temperature	.
温度	.

通过被吸入装满适宜温度水的管子中。

[stɪf] ['brʌʃɪz] [ɑːn][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [tuːb] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [her] [ænd; ənd][skɜːrf][æz; əz][ðə; ði]

Stiff	brushes	on	the	inside	of	the	tube	remove	the	hair	and	scurf	as	the
僵硬的	刷子	在	这	里面	的	这	管子	消除	这	头发	和	皮屑	作为	这

[hɔːg]['paːsiz] [θruː] . § - .

hog	passes	through	.	§	16	.
猪	通过	通过	.	§	-	.

管道内壁的硬毛刷会在猪通过时去除毛发和皮屑。§ 16.

['gʌtiŋ]
Gutting
开膛

开膛

[ðə; ði] ['entreɪlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hɔ:g] [meɪ] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [hɔ:g] ['laɪɪŋ] [ɑ:n] [ə; eɪ] ['teɪbl] ,

The	**entrails**	**of**	**the**	**hog**	**may**	**be**	**removed**	**with**	**the**	**hog**	**lying**	**on**	**a**	**table**	**,**
这	内脏	的	这	猪	可能	是	已移除	和	这	猪	说谎	在	一个	桌子	,

可以将猪放在桌子上，取出猪的内脏。

[æz; əz] [ɪz] [ðə; ði] ['kɑ:mən] ['præktɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['kæntən,'kæntɑ:n] ['ri:dʒən] .

as	**is**	**the**	**common**	**practice**	**in**	**the**	**Canton**	**region**	**.**
作为	是	这	常见的	实践	在	这	广州	地区	.

这在广州地区是一种常见的做法。

[ðə; ði] [hɔ:g] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] [prɔpt] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:] [laɪz] [ɑ:n] [ɪts] [bæk] .

The	**hog**	**should**	**be**	**propped**	**so**	**that**	**it**	**lies**	**on**	**its**	**back**	**.**
这	猪	应该	是	支撑	所以	那	它	谎言	在	它是	后退	.

应该把猪扶起来，让它仰面躺着。

[haʊ'evər] , [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [mɔ:r] [kən'vi:niəntli] [dʌn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [hɔ:g] [hʌŋ] [ʌp] [baɪ] [ɪts] [haɪnd] [legz] .

However	**,**	**it**	**is**	**more**	**conveniently**	**done**	**with**	**the**	**hog**	**hung**	**up**	**by**	**its**	**hind**	**legs**	**.**
然而	,	它	是	更多的	方便	完毕	和	这	猪	悬挂	向上	经过	它是	后	腿	.

然而，将猪倒吊起来，后腿朝上，这样做更方便。

[tu:; tə] [hæŋ] [ʌp] [ðə; ði] [hɔ:g] [rɪ'kwaɪrz] [wʌt] [ɪz] [noʊn] [æz; əz] [ə; eɪ] ['gæmbrəl] ,

To	**hang**	**up**	**the**	**hog**	**requires**	**what**	**is**	**known**	**as**	**a**	**gambrel**	**,**
到	悬挂	向上	这	猪	需要	什么	是	已知	作为	一个	斜撑	,

悬挂猪需要一种叫做吊架的东西。

[wɪtʃ] [meɪ] [bi:; bi] ['sɪmpli] [ə; eɪ] [strɔ:ŋ] [stɪk] , ['pɔɪntɪd] [æt; ət] [ðə; ði] ['ɛndz] ,

which	**may**	**be**	**simply**	**a**	**strong**	**stick**	**,**	**pointed**	**at**	**the**	**ends**	**,**
哪个	可能	是	简单地	一个	强的	戳	,	尖	在	这	结束	,

它可能只是一根两端尖锐的结实木棍，

[ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] [ænd; ənd] [ˌeɪ'ti:n] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] , [ə; eɪ] [blɑ:k]

about	**an**	**inch**	**and**	**a**	**half**	**in**	**diameter**	**and**	**eighteen**	**inches**	**long**	**,**	**a**	**block**
关于	一个	英寸	和	一个	一半	在	直径	和	十八	英寸	长的	,	一个	堵塞

[ænd; ənd] ['tæk(ə)l] ,

and	**tackle**	**,**
和	处理	,

直径约一英寸半，长约十八英寸的滑轮组

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [sɪ'kjʊr] [pleɪs] ['oʊvər] - [hed] , [ə'baʊt] [naɪn] [fi:t] [haɪ] , [fɔ:r; fər] [ə'tætʃiŋ] [wʌn] [end]

and	**a**	**secure**	**place**	**over**	**-**	**head**	**,**	**about**	**nine**	**feet**	**high**	**,**	**for**	**attaching**	**one**	**end**
和	一个	安全的	地方	超过	-	头	,	关于	九	脚	高的	,	为了	连接	一	结尾

[ʌv; əv] [ðə; ði] ['tæk(ə)l] .

of	**the**	**tackle**	**.**
的	这	处理	.

上方约九英尺高的安全位置，用于固定钓具的一端。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ʃɑ:rp] [naɪf] ,

With	**a**	**sharp**	**knife**	**,**
和	一个	锋利的	刀	,

用锋利的刀，

[ðə; ði] [kɔ:rdz] [ɪn] [ðə; ði] [haɪnd] [legz] [dʒʌst] [ə'bʌv] [ðə; ði] [du:] [klɔ:z] [ɑ:r; ər] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði]

the	**cords**	**in**	**the**	**hind**	**legs**	**just**	**above**	**the**	**dew**	**claws**	**are**	**separated**	**from**	**the**
这	绳索	在	这	后	腿	只是	多于	这	露	爪子	是	分开	从	这

[boʊn] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [ə'laʊ] [ˌɪn'sɜ˞:tɪŋ] [ðə; ði] ['ʃa:pənd] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['gæmbrəl] ,

bone	**enough**	**to**	**allow**	**inserting**	**the**	**sharpened**	**end**	**of**	**the**	**gambrel**	**,**
骨	足够的	到	允许	插入	这	锋利	结尾	的	这	斜撑	,

后腿狼爪上方的韧带与骨头分离，足以插入锋利的护腿板末端。

[ænd; ənd] [ðʌs] ['spredɪŋ] [ðə; ði][legz] .

and	thus	spreading	the	legs	.
和	因此	传播	这	腿	.

于是双腿张开。

[ðə; ði]['gæmbrəl][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ə; eɪ] [hʊk] [ɔːr] [rɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['sentər][fɔːr; fər] [ə'tætʃɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə]

The	gambrel	should	have	a	hook	or	ring	in	the	center	for	attaching	it	to
这	斜撑	应该	有	一个	钩	或者	戒指	在	这	中心	为了	连接	它	到

[wʌn][end][ʌv; əv][ə; eɪ] [blɑːk] [ænd; ənd]['tæk(ə)l] .

one	end	of	a	block	and	tackle	.
一	结尾	的	一个	堵塞	和	处理	.

吊索中间应该有一个钩子或环，以便将其连接到滑轮组的一端。

[ðə; ði]['kɑːrkəs][ɪz] [ðen] ['lɪftɪd][soʊ][ðæt][ðə; ði] [hed] [end] [kliəz] [ðə; ði] [flɔːr] [ɔːr] [graʊnd] [ə'baʊt] [fɔːr]

The	carcass	is	then	lifted	so	that	the	head	end	clears	the	floor	or	ground	about	four
这	尸体	是	然后	抬起	所以	那	这	头	结尾	清除	这	地面	或者	地面	关于	四

[ɪntʃɪz] .

inches	.
英寸	.

然后将尸体抬起，使头部离地约四英寸。

[ə; eɪ] ['betər] [ænd; ənd] [mɔːr] [kən'viːniənt] ['gæmbrəl] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ʌv; əv]['aɪərn][ænd; ənd]

A	better	and	more	convenient	gambrel	may	be	made	of	iron	and
一个	更好的	和	更多的	方便的	斜撑	可能	是	制成	的	铁	和

[ə'dʒʌstəb(ə)l][fɔːr; fər][hɔːgz][ʌv; əv] ['dɪfrənt] ['saɪzɪz] .

adjustable	for	hogs	of	different	sizes	.
可调节的	为了	猪	的	不同的	尺寸	.

可以用铁制作一个更好、更方便的猪圈，并且可以调节以适应不同体型的猪。

['æftər][ðə; ði][hɔːg][ɪz] [hʌŋ] [ʌp] ,

After	the	hog	is	hung	up	,
后	这	猪	是	悬挂	向上	,

猪被挂起来之后，

[kliːn] ['wɔːtər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pɔːd] [ɑːn][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [skreɪpt] [kliːn]

clean	water	should	be	poured	on	it	and	it	should	then	be	scraped	clean
干净的	水	应该	是	倾倒	在	它	和	它	应该	然后	是	刮擦	干净的

[ʌv; əv][ɔːl] [rɪ'meɪnɪŋ] ['pætʃɪz] [ʌv; əv] [her] ,

of	all	remaining	patches	of	hair	,
的	全部	其余的	补丁	的	头发	,

用清水冲洗，然后刮掉所有残留的毛发。

[skɜːrf] , [ɔːr][dɜːrt] .

scurf	,	or	dirt	.
皮屑	,	或者	污垢	.

头皮屑，或者说污垢。

[ðə; ði] [hed] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [tuː; tə][ðə; ði]['ætləs][dʒɔɪnt]

The	head	should	then	be	removed	by	cutting	through	the	flesh	to	the	atlas	joint
这	头	应该	然后	是	已移除	经过	切割	通过	这	肉	到	这	图集	联合的

[wer] [ðə; ði] [nek] [dʒɔɪnz][ðə; ði] [hed] ,

where	the	neck	joins	the	head	,
在哪里	这	脖子	加入	这	头	,

然后，切开颈部与头部连接的寰椎关节处的肌肉，即可将头部切除。

['kʌtɪŋ] [ɪn'taɪərli] [ə'raʊnd][ðə; ði] [nek] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [ɪrz] .

cutting	entirely	around	the	neck	about	an	inch	back	of	the	ears	.
切割	完全	大约	这	脖子	关于	一个	英寸	后退	的	这	耳朵	.

在耳朵后方约一英寸处，沿着脖子周围完全剪开。

[ɪf] [ðə; ði] [hed] [dʌz] [nɑːt][drɑːp][ɔːf] ,

If	the	head	does	not	drop	off	,
如果	这	头	做	不是	降低	离开	,

如果头部没有脱落，

[ˌaɪ ˈtiː][kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli] [rɪˈmuːvd] [baɪ] ['græspɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː][baɪ][ðə; ði] [ɪrz] [ænd; ənd] ['twɪstɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] .

it	can	be	easily	removed	by	grasping	it	by	the	ears	and	twisting	it	.
它	能	是	容易地	已移除	经过	抓握	它	经过	这	耳朵	和	扭曲	它	.

抓住它的耳朵并扭动即可轻松取下。

[ɪf] [rɪˈmuːvɪŋ] [ðə; ði] ['entreɪlz] , [fɜːrst][kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði][haɪnd][legz] ,

If	removing	the	entrails	,	first	cut	through	the	flesh	between	the	hind	legs	,
如果	移除	这	内脏	,	第一的	切	通过	这	肉	之间	这	后	腿	,

如果要取出内脏，首先要切开后腿之间的肉。

[tuː; tə][ðə; ði][boʊn] , [ænd; ənd][splɪt][ðə; ði]['pelvɪk][boʊnz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔː] [ɔːr] ['kliːvər] .

to	the	bone	,	and	split	the	pelvic	bones	with	a	saw	or	cleaver	.
到	这	骨	,	和	分裂	这	骨盆	骨头	和	一个	锯	或者	菜刀	.

切至骨头，然后用锯子或砍刀劈开骨盆骨。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

中国的肉类屠宰和腌制(Butchering and curing meats in China)
第2/4页

['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [boʊn] [ɪz] ['iːzəli] [dʌn] [ɪf] [ðə; ði] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [ɪz] [meɪd] [ɑːn] [ðə; ði]

Cutting	through	the	bone	is	easily	done	if	the	cut	through	the	flesh	is	made	on	the
切割	通过	这	骨	是	容易地	完毕	如果	这	切	通过	这	肉	是	制成	在	这

['mɪdˌlaɪn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [haɪnd] [legz] ,

midline	between	the	hind	legs	,
中线	之间	这	后	腿	,

如果沿着后腿之间的中线切开肌肉，就很容易切穿骨头。

[æz; əz] [ðə; ði] [boʊn] [ɪz] ['veri] [θɪn] [æt; ət] [ðæt] [pɔɪnt] .

as	the	bone	is	very	thin	at	that	point	.
作为	这	骨	是	非常	薄的	在	那	观点	.

因为那里的骨头很薄。

[kʌt] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [daʊn] [ðə; ði] ['mɪdˌlaɪn] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['beli] [tɔːrd] [ðə; ði] [hed] , [tuː; tə] [ðə; ði]

Cut	through	the	flesh	down	the	midline	of	the	belly	toward	the	head	,	to	the
切	通过	这	肉	向下	这	中线	的	这	腹部	朝向	这	头	,	到	这

['brestboʊn] .

breastbone	.
胸骨	.

沿腹部中线向头部方向切开肉，直至胸骨。

[ɪn] ['duːɪŋ] [ðɪs] , [ker] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['teɪkən] [nɑːt] [tuː; tə] [kʌt] [ðə; ði] [ɪn'testɪnz] ,

In	doing	this	,	care	should	be	taken	not	to	cut	the	intestines	,
在	正在做	这	,	关心	应该	是	已采取	不是	到	切	这	肠子	,

这样做时，应注意不要割伤肠子。

[wɪtʃ] [laɪ] [dʒʌst] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] [θɪk] ['leɪər] [ʌv; əv] [fæt] [miːt] .

which	lie	just	beneath	the	thick	layer	of	fat	meat	.
哪个	说谎	只是	下面	这	厚的	层	的	胖的	肉	.

它们就位于厚厚的脂肪层下面。

[baɪ] ['ʃiːldɪŋ] [ðə; ði] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [left] [hænd] [ænd; ənd] ['gaɪdɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]

By	shielding	the	point	of	the	knife	with	the	left	hand	and	guiding	it
经过	屏蔽	这	观点	的	这	刀	和	这	左边	手	和	指导	它

[wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [raɪt] ,

with	the	right	,
和	这	正确的	,

左手护住刀尖，右手引导刀刃，

[ðer; ðər] [ɪz] ['lɪt(ə)l] ['deɪndʒər] [ʌv; əv] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'testɪnz] .

there	is	little	danger	of	cutting	the	intestines	.
那里	是	小的	危险	的	切割	这	肠子	.

几乎没有割伤肠子的危险。

[ðə; ði] ['entreɪlz] [ɑːr; ər] [naʊ] [ɪk'spoʊzd] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [fæt] [frʌm; frəm] { - }

The	entrails	are	now	exposed	,	and	the	fat	from	{	12	}
这	内脏	是	现在	裸露	,	和	这	胖的	从	{	-	}

内脏现在暴露出来了，脂肪来自{12}

[ə'raʊnd] [ðə; ði] ['stʌmək] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪ'muːvd] .

around	the	stomach	should	be	removed	.
大约	这	胃	应该	是	已移除	.

应去除胃部周围的赘生物。

[ðɪs] [fæt][ɪz] [strɔːŋ] [ɪn]['fleɪvər][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [liːf] [fæt] .

This	fat	is	strong	in	flavor	and	should	not	be	mixed	with	the	leaf	fat	.
这	胖的	是	强的	在	味道	和	应该	不是	是	混合	和	这	叶子	胖的	.

这种油脂味道很浓，不应该与叶子的油脂混合。

[kʌt] [ə'raʊnd][ðə; ði]['eɪnəs][kloʊz][tuː; tə][ðə; ði][teɪl][ænd; ənd][strɪp][ðə; ði]['rektəm][frʌm; frəm][ɪts]

Cut	around	the	anus	close	to	the	tail	and	strip	the	rectum	from	its
切	大约	这	肛门	关闭	到	这	尾巴	和	条	这	直肠	从	它是

[ə'tætʃmənt] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] [boʊn] .

attachment	to	the	back	bone	.
依恋	到	这	后退	骨	.

在肛门附近靠近尾巴的位置切开，并将直肠从其与脊椎骨的连接处剥离。

[ə; eɪ] [strɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['taɪtli] [taɪd] [ə'raʊnd][ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['rektəm][ænd; ənd][ðə; ði]

A	string	should	be	tightly	tied	around	the	end	of	the	rectum	and	the
一个	细绳	应该	是	紧紧	系	大约	这	结尾	的	这	直肠	和	这

[jʊ'riːθrə] [soʊ] [ðæt] [ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi][noʊ]['deɪndʒər][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːntents][ʌv; əv][ðə; ði] [ɪn'testɪnz] [ɔːr]

urethra	so	that	there	will	be	no	danger	of	the	contents	of	the	intestines	or
尿道	所以	那	那里	将要	是	不	危险	的	这	内容	的	这	肠子	或者

['blædər] ['sɔɪlɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .

bladder	soiling	the	meat	.
膀胱	污渍	这	肉	.

应将绳子紧紧地系在直肠末端和尿道口，以免肠道或膀胱的内容物弄脏肉类。

[ɪf] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ɪz][ə; eɪ] [meɪl] ,

If	the	animal	is	a	male	,
如果	这	动物	是	一个	男性	,

如果这只动物是雄性，

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][nɑːt][tuː; tə][kʌt][ðə; ði]['piːnɪs][ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði][kʌt] [daʊn] [ðə; ði]['mɪdˌlaɪn]

care	should	be	taken	not	to	cut	the	penis	in	making	the	cut	down	the	midline
关心	应该	是	已采取	不是	到	切	这	阴茎	在	制作	这	切	向下	这	中线

[ʌv; əv][ðə; ði]['bɑːdi][ænd; ənd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][haɪnd][legz] .

of	the	body	and	between	the	hind	legs	.
的	这	身体	和	之间	这	后	腿	.

沿身体中线和后腿之间切开时，应注意不要切到阴茎。

[ðə; ði]['piːnɪs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [strɪpt] [frʌm; frəm][ðə; ði][fæt][ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ɪm'bedɪd] ,

The	penis	should	be	stripped	from	the	fat	in	which	it	is	embedded	,
这	阴茎	应该	是	脱衣舞	从	这	胖的	在	哪个	它	是	嵌入式	,

应该将阴茎与包裹它的脂肪层剥离掉。

[ænd; ənd] [θroʊn] ['oʊvər][ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] [wei] [ʌv; əv][ðə; ði] ['bʊtʃər]

and	thrown	over	the	back	of	the	animal	out	of	the	way	of	the	butcher
和	抛掷	超过	这	后退	的	这	动物	出去	的	这	方式	的	这	屠夫

.

:

.

然后把肉扔到牲畜背上，以免被屠夫拿走。

[ðen] [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['stʌmək] [ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'krɔːs] [ðə; ði] ['gʌlɪt] ,

Then	remove	the	stomach	and	intestines	by	cutting	across	the	gullet	,
然后	消除	这	胃	和	肠子	经过	切割	穿过	这	食道	,

然后切开食道，取出胃和肠。

['æftər][fɜːrst] ['pʊlɪŋ] [ðə; ði] ['gʌlɪt] [ʌp]['ɪntuː][ðə; ði] [tʃest] ['kævəti] .

after	first	pulling	the	gullet	up	into	the	chest	cavity	.
后	第一的	拉	这	食道	向上	进入	这	胸部	空腔	.

首先将食道拉入胸腔。

[rɪ'muːv] [ðə; ði]['lɪvər][frʌm; frəm][ɪts] [ə'tætʃmənt] [tuː; tə][ðə; ði] [ɪn'testɪnz] [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ði][gɔːl]
Remove **the** **liver** **from** **its** **attachment** **to** **the** **intestines** **and** **remove** **the** **gall**
消除 这 肝 从 它是 依恋 到 这 肠子 和 消除 这 瘿
['blædər] [frʌm; frəm][ɪts] [ə'tætʃmənt] [tuː; tə][ðə; ði]['lɪvər] .
bladder **from** **its** **attachment** **to** **the** **liver** **.**
膀胱 从 它是 依恋 到 这 肝 .

将肝脏从肠道上切除，并将胆囊从肝脏上切除。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][nɑːt][tuː; tə][kʌt][ðə; ði][gɔːl] ['blædər] .
Care **should** **be** **taken** **not** **to** **cut** **the** **gall** **bladder** **.**
关心 应该 是 已采取 不是 到 切 这 瘿 膀胱 .

操作时应注意不要切伤胆囊。

[naʊ] [kʌt] [θruː] [ðə; ði] [brest] [boʊn] ,
Now **cut** **through** **the** **breast** **bone** **,**
现在 切 通过 这 胸部 骨 ,

现在切开胸骨，

[bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][ðə; ði][frʌnt] [end][ænd; ənd] ['kʌtɪŋ] ['ʌpwərd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [θruː] [ðə; ði]
beginning **at** **the** **front** **end** **and** **cutting** **upward** **with** **a** **knife** **through** **the**
开始 在 这 正面 结尾 和 切割 向上 和 一个 刀 通过 这
[fleʃ] [tuː; tə][ðə; ði][boʊn] .
flesh **to** **the** **bone** **.**
肉 到 这 骨 .

从前端开始，用刀向上切开皮肉，直到骨头。

[ðə; ði][boʊn][ɪz][best] [kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔː] , [ænd; ənd][ðə; ði][kʌt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] ['ʌpwərd] .
The **bone** **is** **best** **cut** **with** **a** **saw** **,** **and** **the** **cut** **should** **be** **made** **upward** **.**
这 骨 是 最好的 切 和 一个 锯 , 和 这 切 应该 是 制成 向上 .

最好用锯子锯断骨头，而且应该向上锯。

[ðə; ði] “ [plʌk] ” , [wɪtʃ] [kən'sɪsts][ʌv; əv][ðə; ði] [hɑːrt] , [lʌŋz] , [ænd; ənd] ['gʌlɪt] ,
The **“** **pluck** **”** **,** **which** **consists** **of** **the** **heart** **,** **lungs** **,** **and** **gullet** **,**
这 “ 采摘 ” , 哪个 由 的 这 心 , 肺 , 和 食道 ,

“肺脏”由心脏、肺和食道组成，

[ɪz] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'krɔːs] [ðə; ði]['ɑːrtəri] [wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli] [siːn] ['rʌnɪŋ] [daʊn]
is **removed** **by** **cutting** **across** **the** **artery** **which** **can** **be** **easily** **seen** **running** **down**
是 已移除 经过 切割 穿过 这 动脉 哪个 能 是 容易地 已见 跑步 向下
[ðə; ði] ['bækboʊn] ,
the **backbone** **,**
这 骨干 ,

通过切断动脉来移除动脉，这条动脉很容易看到，它沿着脊柱向下延伸。

[ænd; ənd][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði] ['daɪəfræm] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði][rɪbz] .
and **by** **cutting** **around** **the** **diaphragm** **close** **to** **the** **ribs** **.**
和 经过 切割 大约 这 隔膜 关闭 到 这 肋骨 .

沿着横膈膜靠近肋骨的位置切开。

[splɪt][ðə; ði] ['bækboʊn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔː] [tuː; tə] [fə'sɪlɪteɪt] ['kuːlɪŋ] .
Split **the** **backbone** **with** **a** **saw** **to** **facilitate** **cooling** **.**
分裂 这 骨干 和 一个 锯 到 促进 冷却 .

用锯子将脊骨锯开，以便散热。

[ɪn] ['kʌtɪŋ] ,
In **cutting** **,**
在 切割 ,

在切割中，

[ə; eɪ] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [sɔː] [ɪz]

a	**knife**	**should**	**always**	**be**	**used**	**for**	**cutting**	**through**	**the**	**flesh**	**before**	**the**	**saw**	**is**
一个	刀	应该	总是	是	用过的	为了	切割	通过	这	肉	前	这	锯	是

[juːst] .

used	**.**
用过的	.

切割肉类时，应该先用刀，然后再用锯子。

[ɪf] [ðə; ði] [sɔː] [ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] ,

If	**the**	**saw**	**is**	**used**	**for**	**cutting**	**the**	**meat**	**,**
如果	这	锯	是	用过的	为了	切割	这	肉	,

如果锯子是用来切肉的，

[ðə; ði] [kʌt] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] [rʌf] , [ˌʌnə'træktɪv] [ə'pɪrəns] . § - .

the	**cut**	**surface**	**of**	**the**	**meat**	**will**	**have**	**a**	**rough**	**,**	**unattractive**	**appearance**	**.**	**§**	**17**	**.**
这	切	表面	的	这	肉	将要	有	一个	粗糙的	,	不吸引人	外貌	.	§	-	.

肉的切面会呈现粗糙、难看的外观。§ 17.

['kuːlɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs]

Cooling	**the**	**Carcass**
冷却	这	尸体

冷却尸体

[æz; əz] [ə; eɪ] [ruːl] , [ðə; ði] ['butʃəz] [ɪn] ['kæntənˌkæntɑːn] [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ɪ'miːdiətli] ['æftər]

As	**a**	**rule**	**,**	**the**	**butchers**	**in**	**Canton**	**cut**	**up**	**the**	**carcass**	**immediately**	**after**
作为	一个	规则	,	这	屠夫	在	广州	切	向上	这	尸体	立即地	后

['gʌtiŋ] .

gutting	**.**
开膛	.

通常情况下，广州的屠夫会在开膛破肚后立即分割牲畜。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] ['nesəseri] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːrm] ['klaɪmət] [wer] [noʊ] [aɪs] [ɪz] [juːst] [tuː; tə] [fə'sɪlɪteɪt] ['kuːlɪŋ]

This	**may**	**be**	**necessary**	**in**	**a**	**warm**	**climate**	**where**	**no**	**ice**	**is**	**used**	**to**	**facilitate**	**cooling**
这	可能	是	必要的	在	一个	温暖的	气候	在哪里	不	冰	是	用过的	到	促进	冷却

,

,
,

在气候温暖、不使用冰块进行降温的情况下，这可能是必要的。

[ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] ['sauərɪŋ] ,

in	**order**	**to**	**prevent**	**the**	**meat**	**from**	**souring**	**,**
在	命令	到	防止	这	肉	从	酸	,

为了防止肉变酸，

[bʌt; bət] [ðə; ði] [miːt] ['hændlz] [mʌtʃ] ['betər] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kuːld] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kʌt] [ʌp] .

but	**the**	**meat**	**handles**	**much**	**better**	**if**	**it**	**is**	**cooled**	**before**	**it**	**is**	**cut**	**up**	**.**
但	这	肉	把手	很多	更好的	如果	它	是	冷却	前	它	是	切	向上	.

但是，肉在切块之前冷却一下，更容易处理。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [koʊld] ['weðər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['wɪntər] ['siːz(ə)n] [baɪ] ['bʊtʃɝɪŋ] [ɪn]

This	**may**	**be**	**done**	**during**	**the**	**cold**	**weather**	**of**	**the**	**winter**	**season**	**by**	**butchering**	**in**
这	可能	是	完毕	期间	这	寒冷的	天气	的	这	冬天	季节	经过	屠宰	在

[ðə; ði] ['iːvnɪŋ] [ænd; ənd] [ə'laʊɪŋ] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [tuː; tə] [kuːl] ['oʊvər] [naɪt] ,

the	**evening**	**and**	**allowing**	**the**	**carcass**	**to**	**cool**	**over**	**night**	**,**
这	晚上	和	允许	这	尸体	到	凉爽的	超过	夜晚	,

这可以在冬季寒冷的天气里进行，方法是在晚上宰杀，让胴体在夜间冷却。

[ɔːr] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ə; eɪ] [rɪ'frɪdʒəreɪtər] ,

or	**by**	**placing**	**the**	**meat**	**in**	**a**	**refrigerator**	**,**
或者	经过	放置	这	肉	在	一个	冰箱	,

或者将肉放入冰箱冷藏。

[æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv][frʌm; frəm] - [tuː; tə] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] .

at	a	temperature	of	from	34	to	40	degrees	Fahrenheit	.
在	一个	温度	的	从	-	到	-	学位	华氏度	.

温度在华氏34度到40度之间。

['freʃli] [kɪld] [miːt] [əb'zɔːrbz]['əudəz] ['veri] ['redɪli] [ænd; ənd][ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][noʊ] [freʃ] [peɪnt] ,

Freshly	killed	meat	absorbs	odors	very	readily	and	there	should	be	no	fresh	paint	,
新鲜的	被杀	肉	吸收	气味	非常	容易	和	那里	应该	是	不	新鲜的	画	,

刚宰杀的肉很容易吸收异味，而且不应该有新鲜的油漆。

[tɑːr] , ['kerəsiːn] , [ɔːr][laɪk] ['sʌbstənsiz] [nɪr] [ðə; ði] [freʃ] [miːt] .

tar	,	kerosene	,	or	like	substances	near	the	fresh	meat	.
焦油	,	煤油	,	或者	喜欢	物质	靠近	这	新鲜的	肉	.

新鲜肉类附近有焦油、煤油或类似物质。

[fɪg] . [eɪt] .

Fig	.	8	.
如图	.	8	.

图 8。

[ə; eɪ] [gʊd] [lɑːrd][hɔːg] .

A	good	lard	hog	.
一个	好的	猪油	猪	.

一头优秀的肥猪。

[noʊt] [ðə; ði] [fʊl] [bæk] [ænd; ənd][hæmz] , [ʃɔːrt] [nek] , [diːp] [saɪdz] , [ʃɔːrt] [legz] , [ænd; ənd] ['eksələnt]

Note	the	full	back	and	hams	,	short	neck	,	deep	sides	,	short	legs	,	and	excellent
笔记	这	满的	后退	和	火腿	,	短的	脖子	,	深的	侧面	,	短的	腿	,	和	出色的

['kwɑːləti] .

quality	.
质量	.

请注意其饱满的背部和后腿、较短的脖子、较深的侧腹、较短的腿以及优良的品质。

[fɪg] . [naɪn] .

Fig	.	9	.
如图	.	9	.

图9。

[drest] ['kɑːrkəs] : [wʌn] , [hæmz] ; [ˌtuː'tuː] , ['beɪkən] ; [θriː] , ['fætˌbæk] ; [fɔːr] , ['ʃoʊldər] ; [faɪv] , [dʒaʊl] ; [sɪks] ,

Dressed	carcass	:	1	,	hams	;	2	,	bacon	;	3	,	fatback	;	4	,	shoulder	;	5	,	jowl	;	6	,
穿着	尸体	:	1	,	火腿	;	2	,	熏肉	;	3	,	肥肉	;	4	,	肩膀	;	5	,	面颊	;	6	,

胴体分割：1，火腿；2，培根；3，背膘；4，肩胛肉；5，下巴肉；6，

['ʃoʊldər] [bʌt] ; ['sɛvən] , [liːf] [lɑːrd] ; [eɪt] , [rɪbz] ; [naɪn] , [fæt] [bæk] [ænd; ənd] [tʃɔps] ; - , [hed] . § -

shoulder	butt	;	7	,	leaf	lard	;	8	,	ribs	;	9	,	fat	back	and	chops	;	10	,	head	.	§	18	.	:	.
肩膀	屁股	;	7	,	叶子	猪油	;	8	,	肋骨	;	9	,	胖的	后退	和	排骨	;	-	,	头	.	§	-			

肩胛肉；7，板油；8，肋排；9，背肥肉和排骨；10，头部。§ 18.

['kʌtɪŋ] [ʌp][ðə; ði] ['kɑːrkəs]

Cutting	up	the	Carcass
切割	向上	这	尸体

分割尸体

['æftər][ðə; ði] [tuː] [hævz] [ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs][hæv; həv] [bɪn] [kuːld] ,

After	the	two	halves	of	the	carcass	have	been	cooled	,
后	这	二	一半	的	这	尸体	有	到过	冷却	,

待胴体两半冷却后，

[ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɑːn][ə; eɪ] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [miːt] [saɪd][ʌp] .

they	may	be	placed	on	a	table	with	the	meat	side	up	.
他们	可能	是	放置	在	一个	桌子	和	这	肉	边	向上	.

可以将它们放在桌子上，肉面朝上。

[ðə; ði] [frʌnt] [legz] [ɑːr; ər] { - }

The	front	legs	are	{	13	}
这	正面	腿	是	{	-	}

前腿是{13}

[rɪ'muːvd] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [ə'bʌv] [ðə; ði] [niː] [ænd; ənd] [ðə; ði] [haɪnd] [legz] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ]

removed	about	an	inch	above	the	knee	and	the	hind	legs	about	an	inch
已移除	关于	一个	英寸	多于	这	膝盖	和	这	后	腿	关于	一个	英寸

[ə'bʌv] [ðə; ði] [hɑːk] .

above	the	hock	.
多于	这	跺脚	.

膝盖上方约一英寸处切除，后腿飞节上方约一英寸处切除。

[ɪ'miːdiətli] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [liːf] [lɑːrd] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kidniz] , [ɔːl] [ɪn] [wʌn] [piːs] , [soʊ] [æz; əz] [tuː; tə]

Immediately	remove	the	leaf	lard	and	the	kidneys	,	all	in	one	piece	,	so	as	to
立即地	消除	这	叶子	猪油	和	这	肾脏	,	全部	在	一	片	,	所以	作为	到

[fə'sɪlɪteɪt] ['kuːlɪŋ] ,

facilitate	cooling	,
促进	冷却	,

立即将猪油渣和肾脏完整取出，以便于冷却。

['juːzɪŋ] [ðə; ði] [hændz] [tuː; tə] [strɪp] [ðə; ði] [liːf] [lɑːrd] [frʌm; frəm] [ɪts] [ə'tætʃmənt] [tuː; tə] [ðə; ði] [saɪdz] .

using	the	hands	to	strip	the	leaf	lard	from	its	attachment	to	the	sides	.
使用	这	双手	到	条	这	叶子	猪油	从	它是	依恋	到	这	侧面	.

用手将猪油从两侧剥离下来。

[strɪp] [aʊt] [ðə; ði] ['tendərlɔɪn] .

Strip	out	the	tenderloin	.
条	出去	这	里脊肉	.

取出里脊肉。

[dɪ'vaɪd] [iːtʃ] [hæf] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ['ɪntuː] [θriː] [pɑːrts] , [ðə; ði] ['ʃəuldəz] , ['mɪd(ə)l] [ænd; ənd]

Divide	each	half	of	the	carcass	into	three	parts	,	the	shoulders	,	middle	and
划分	每个	一半	的	这	尸体	进入	三	部分	,	这	肩膀	,	中间	和

[hæmz] .

hams	.
火腿	.

将胴体的每一半都分成三部分：肩部、腰部和后腿。

[fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] , [ə; eɪ] ['hevi] [naɪf] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kɜːrvd] [bleɪd] [ɪz] [best] .

For	cutting	through	the	flesh	,	a	heavy	knife	with	a	curved	blade	is	best	.
为了	切割	通过	这	肉	,	一个	重的	刀	和	一个	弯曲	刀刃	是	最好的	.

要切开肉，最好使用刀刃弯曲的重型刀具。

[ə; eɪ] [sɔː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [juːst] [ɪn] ['kʌtɪŋ] [θruː] [ðə; ði] [boʊn] .

A	saw	should	be	used	in	cutting	through	the	bone	.
一个	锯	应该	是	用过的	在	切割	通过	这	骨	.

应该用锯子来切割骨头。

['kʌtɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [greɪn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [ɪz] ['pɑːsəb(ə)l] ,

Cutting	should	be	across	the	grain	of	the	meat	as	much	as	is	possible	,
切割	应该	是	穿过	这	粮食	的	这	肉	作为	很多	作为	是	可能的	,

切割时应尽可能逆着肉的纹理切。

[ɪn] ['ɔːrdər] [ðæt] [ðə; ði] [miːt] [wɪl] [kɑːrv] ['betər] ['æftər] ['kʊkɪŋ] . § - .

in	order	that	the	meat	will	carve	better	after	cooking	.	§	19	.
在	命令	那	这	肉	将要	雕刻	更好的	后	烹饪	.	§	-	.

以便肉在烹饪后更容易切开。§ 19.

[ˈʃəuldəz]
Shoulders
肩膀

肩膀

[ðə; ði] [ˈʃoʊldər] [kʌt][ɪz] [meɪd] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [fɔːrθ] [ænd; ənd] [fɪfθ] [rɪbz] , [wer] [ðə; ði][rɪbz] [liːv]
The shoulder cut is made between the fourth and fifth ribs , where the ribs leave
这 肩膀 切 是 制成 之间 这 第四 和 第五 肋骨 , 在哪里 这 肋骨 离开
[ðə; ði] [ˈbækboʊn] .
the backbone .
这 骨干 .

肩部切块的位置在第四根肋骨和第五根肋骨之间，也就是肋骨离开脊骨的地方。

[ðə; ði][kʌt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [æt; ət] [raɪt] [ˈæŋglz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][tɑːp][ænd; ənd] [ˈbɑːtəm] [ˈɛdʒəz, ˈɛdʒɪz]
The cut should be made at right angles with the top and bottom edges
这 切 应该 是 制成 在 正确的 角度 和 这 顶部 和 底部 边缘
[ʌv; əv][ðə; ði] [ˈmɪd(ə)l] [piːs] [ɪn][ˈɔːrdər][tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ][rekˈtæŋgjələr] [ˈmɪd(ə)l] [piːs] .
of the middle piece in order to make a rectangular middle piece .
的 这 中间 片 在 命令 到 制作 一个 矩形的 中间 片 .

为了使中间部分呈矩形，切割时应与中间部分的上下边缘成直角。

[ðɪs] [niˈsesiteits] [ə; eɪ][daɪˈægən(ə)l] [kʌt] [əˈkrɔːs] [ðə; ði][end] [ʌv; əv][ðə; ði] [fɔːrθ] [rɪb] .
This necessitates a diagonal cut across the end of the fourth rib .
这 需要 一个 对角线 切 穿过 这 结尾 的 这 第四 肋骨 .

这就需要在第四根肋骨的末端进行斜切。

[ɪf] [ðə; ði] [ˈʃəuldəz] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [kjʊr] , [rɪˈmuːv] [ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd][ðə; ði] [ˈbækboʊn]
If the shoulders are to be cured , remove the ribs and the backbone
如果 这 肩膀 是 到 是 治愈 , 消除 这 肋骨 和 这 骨干
[frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈʃoʊldər] [piːs] .
from the shoulder piece .
从 这 肩膀 片 .

如果要腌制肩胛肉，请将肋骨和脊骨从肩胛肉中取出。

[kʌt] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði][rɪbz][ɪn] [rɪˈmuːvɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ˈɔːrdər][tuː; tə] [liːv] [æz; əz] [mʌtʃ] [miːt] [ɑːn]
Cut close to the ribs in removing them in order to leave as much meat on
切 关闭 到 这 肋骨 在 移除 他们 在 命令 到 离开 作为 很多 肉 在
[ðə; ði] [ˈʃoʊldər] [æz; əz][ɪz][ˈpɑːsəb(ə)l] .
the shoulder as is possible .
这 肩膀 作为 是 可能的 .

剔除肋骨时要紧贴肋骨切，以便尽可能多地保留肩部的肉。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [ˈʃoʊldər] [wɪð; wɪθ][əˈbaʊt][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv]
Cut off the top of the shoulder with about one and one - half inches of
切 离开 这 顶部 的 这 肩膀 和 关于 一 和 一 - 一半 英寸 的
[ðə; ði] [ˈkɑːrtɪlɪdʒ] [ænd; ənd][boʊn][æt; ət][ðə; ði][tɑːp] .
the cartilage and bone at the top .
这 软骨 和 骨 在 这 顶部 .

将肩胛骨上部连同顶部约一英寸半的软骨和骨头一起切掉。

[ðɪs] [rɪˈmuːvz] [moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][fæt] [miːt] [ænd; ənd] [trɪmz][ðə; ði] [ˈʃoʊldər] [fɔːr; fər][ˈkjuərɪŋ] .
This removes most of the fat meat and trims the shoulder for curing .
这 移除 最多 的 这 胖的 肉 和 修剪 这 肩膀 为了 养护 .

这样可以去除大部分肥肉，并修整肩部以进行腌制。

[ðə; ði] [ˈʃoʊldər] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ˈfɜːrðər] [trɪmd] [baɪ] [ˈkʌtɪŋ] [ɔːf] [rʌf] [pɑːrts][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp]
The shoulder should be further trimmed by cutting off rough parts with a sharp
这 肩膀 应该 是 更远 修剪过的 经过 切割 离开 粗糙的 部分 和 一个 锋利的
[naɪf] . § - .
knife . § 20 .
刀 . § - .

肩部应进一步修整，用锋利的刀切掉粗糙的部分。§ 20.

['mɪd(ə)l][pɑːrt]
Middle Part
中间 部分

中部

['seprət] [ðə; ði][hæmz][frʌm; frəm][ðə; ði]['mɪd(ə)l][baɪ] ['kʌtɪŋ] [dʒʌst] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] [ʌv; əv]
Separate the hams from the middle by cutting just back of the beginning of
分离 这 火腿 从 这 中间 经过 切割 只是 后退 的 这 开始 的
[ðə; ði][raɪz][ɪn][ðə; ði] ['bækboʊn] .
the rise in the backbone .
这 上升 在 这 骨干 .

将火腿从中间分开，方法是在脊骨隆起处后方切开。

[ðə; ði][rɪbz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['sepəreɪtɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði][saɪd] [miːt] .
The ribs should be separated from the side meat .
这 肋骨 应该 是 分开 从 这 边 肉 .

肋排应该与侧腹肉分开。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dɪ'zaɪrd] [tuː; tə] [meɪk] [pɔːrk] [tʃɔps] ,
If it is desired to make pork chops ,
如果 它 是 想要的 到 制作 猪肉 排骨 ,

如果想做猪排，

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [liːv] [ðə; ði] [lɔːŋ] ['mʌs(ə)l][ɑːn] ['iːðər] [saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] ['bækboʊn]
care should be taken to leave the long muscle on either side of the backbone
关心 应该 是 已采取 到 离开 这 长的 肌肉 在 任何一个 边 的 这 骨干
[ə'tætʃt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] [ænd; ənd][rɪbz] .
attached to the backbone and ribs .
随附的 到 这 骨干 和 肋骨 .

应注意保留脊柱两侧的长肌肉与脊柱和肋骨的连接。

[ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði][rɪbz][ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi][kʌt] [ɔːf][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['kliːvər] ,
The end of the ribs should then be cut off with a cleaver ,
这 结尾 的 这 肋骨 应该 然后 是 切 离开 和 一个 菜刀 ,

然后用菜刀将肋骨末端切掉。

['liːvɪŋ] [ə'baʊt] [θriː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][rɪbz] [ə'tætʃt] [tuː; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] [tuː; tə][fɔːrm][pɑːrt]
leaving about three inches of the ribs attached to the backbone to form part
离开 关于 三 英寸 的 这 肋骨 随附的 到 这 骨干 到 形式 部分
[ʌv; əv][ðə; ði] [tʃɔps] .
of the chops .
的 这 排骨 .

保留约三英寸长的肋骨与脊骨相连，作为猪排的一部分。

[ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [tʃɔps] [fɔːr; fər] ['roʊstɪŋ] ,
In preparing the chops for roasting ,
在 准备 这 排骨 为了 烘焙 ,

在准备烤肉排时，

[kʌts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [θruː] [ðə; ði] [miːt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]
cuts should be made through the meat between the ribs and between the
削减 应该 是 制成 通过 这 肉 之间 这 肋骨 和 之间 这
['vɜːrtɪbrə] .
vertebrae .
椎骨 .

应该在肋骨之间和脊椎骨之间的肉上切开。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ðə; ði] [ˈkʌstəm] [fɔːr; fər] [ˈbutʃəz] [ɪn][ˈkæntənˌkæntɑːn][tuː; tə] [rɪˈmuːv] [ɔːl][ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm]

It	is	the	custom	for	butchers	in	Canton	to	remove	all	the	meat	from
它	是	这	风俗	为了	屠夫	在	广州	到	消除	全部	这	肉	从

[ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd] [ˈbækboʊn] .

the	ribs	and	backbone	.
这	肋骨	和	骨干	.

广州的屠夫有将肋骨和脊骨上的肉全部剔除的习俗。

[ðə; ði][saɪdz][ɑːr; ər] [ðen] [kʌt][ˈɪntuː][strɪps] [əˈbaʊt][wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] ,

The	sides	are	then	cut	into	strips	about	one	inch	wide	,
这	侧面	是	然后	切	进入	条状物	关于	一	英寸	宽的	,

然后将边角料切成约一英寸宽的条状，

[ˈkʌtɪŋ] [frʌm; frəm][ðə; ði][tɑːp][tuː; tə][ðə; ði] [ˈbɑːtəm] , [ænd; ənd] [juːst] , [freʃ] [ɔːr] [kjʊr] .

cutting	from	the	top	to	the	bottom	,	and	used	,	fresh	or	cured	.
切割	从	这	顶部	到	这	底部	,	和	用过的	,	新鲜的	或者	治愈	.

从上到下切开，可食用，新鲜的或腌制的均可。

[ðə; ði][rɪbz][ænd; ənd] [ˈbækboʊn] [ɑːr; ər] [ðen] [kʌt][ˈɪntuː][smɔːl][pɑːrts][ænd; ənd] [prɪˈperd] [ɪn][ə; eɪ] [ˈveri]

The	ribs	and	backbone	are	then	cut	into	small	parts	and	prepared	in	a	very
这	肋骨	和	骨干	是	然后	切	进入	小的	部分	和	准备	在	一个	非常

[ˈteɪsti] [weɪ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [swiːt] [ˈdresɪŋ] .

tasty	way	with	a	sweet	dressing	.
可口	方式	和	一个	甜的	敷料	.

然后将肋骨和脊骨切成小块，用甜味酱汁烹制，味道鲜美。

[ðə; ði] [dɪʃ] [prɪˈperd] [ɪn] [ðɪs] [ˈmænər] [ɪz] [noʊn] [æz; əz] [kuː] - - (-) . { - }

The	dish	prepared	in	this	manner	is	known	as	chue	p'aai	kwat	(	豬排骨	)	.	{	14	}
这	盘子	准备	在	这	方式	是	已知	作为	楚	-	-	(	-	)	.	{	-	}

用这种方法烹制的菜肴被称为豬排骨。{14}

[ɪf] [ðə; ði][saɪd] [miːt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [meɪd] [ˈɪntuː] [kjʊr] [ˈbeɪkən] ,

If	the	side	meat	is	to	be	made	into	cured	bacon	,
如果	这	边	肉	是	到	是	制成	进入	治愈	熏肉	,

如果要把边角料做成腌制培根，

[ðə; ði][fɜːrst] [ˈmeθəd] [ʌv; əv] ['sepəreitiŋ] [ðə; ði][rɪbz][frʌm; frəm][ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ˈfɑːloʊd] .

the	first	method	of	separating	the	ribs	from	the	meat	is	followed	.
这	第一的	方法	的	分离	这	肋骨	从	这	肉	是	随后	.

首先采用第一种方法将肋骨与肉分离。

[ðɪs] [liːvz] [ðə; ði][saɪd] [miːt] [əˈbaʊt][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][tuː; tə] [tuː] [ɪntʃɪz] [θɪk] .

This	leaves	the	side	meat	about	one	and	a	half	to	two	inches	thick	.
这	树叶	这	边	肉	关于	一	和	一个	一半	到	二	英寸	厚的	.

这样一来，侧腹肉的厚度就大约为一英寸半到两英寸。

[ðə; ði][strɪp][ʌv; əv] [pjʊr] [fæt] [miːt] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði][tɑːp] , [noʊn] [æz; əz][ðə; ði][fæt] [bæk] ,

The	strip	of	pure	fat	meat	along	the	top	,	known	as	the	fat	back	,
这	条	的	纯的	胖的	肉	沿着	这	顶部	,	已知	作为	这	胖的	后退	,

背部上方那条纯脂肪肉带，被称为背脂。

[ðə; ði][strɪp][ʌv; əv] ['beli] [fæt][æt; ət][ðə; ði] ['bɑːtəm] , [ʌp][tuː; tə] , [ænd; ənd] [ɪnˈkluːdɪŋ] [ðə; ði] [tiːts] ,

the	strip	of	belly	fat	at	the	bottom	,	up	to	,	and	including	the	teats	,
这	条	的	腹部	胖的	在	这	底部	,	向上	到	,	和	包括	这	乳头	,

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪˈmuːvd] .

should	be	removed	.
应该	是	已移除	.

应去除腹部底部，直至乳头处的那条脂肪带。

[ðə; ði]['mɪd(ə)l] [piːs] [wɪtʃ] [ɪz][left]['æftər] [ðʌs] ['trɪmɪŋ] , [ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [kjʊr] ['beɪkən] .

The	middle	piece	which	is	left	after	thus	trimming	,	is	used	for	making	cured	bacon	.
这	中间	片	哪个	是	左边	后	因此	修剪	,	是	用过的	为了	制作	治愈	熏肉	.

修剪后剩下的中间部分，用来制作腌制培根。

[ðə; ði][fæt] [bæk] [ænd; ənd][ðə; ði] ['beli] [strɪp][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][lɑːrd] . § - .

The	fat	back	and	the	belly	strip	can	be	used	for	lard	.	§	21	.
这	胖的	后退	和	这	腹部	条	能	是	用过的	为了	猪油	.	§	-	.

背部的肥肉和腹部的肉条可以用来制作猪油。§ 21.

[hæmz]

Hams

火腿

火腿

[ɪf] [ðə; ði][hæmz][ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [kjʊr] , [ɔːl] [ʃɑːrp] [pɔɪnts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [smuːðd] [ɔːf] ,

If	the	hams	are	to	be	cured	,	all	sharp	points	should	be	smoothed	off	,
如果	这	火腿	是	到	是	治愈	,	全部	锋利的	积分	应该	是	平滑	离开	,

如果火腿需要腌制，所有尖锐的部位都应该磨平。

['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] [niːt] , ['raʊndɪd] [ʃeɪp] [tuː; tə][ðə; ði][hæm] . § - .

giving	a	neat	,	rounded	shape	to	the	ham	.	§	22	.
给予	一个	整洁的	,	圆润	形状	到	这	火腿	.	§	-	.

使火腿形状整齐圆润。§ 22.

['trɪmɪŋz]

Trimmings

装饰

装饰

[ðə; ði] [smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] [kʌt][frʌm; frəm][ðə; ði] ['ʃəuldəz] , [hæmz] , [ænd; ənd]['mɪd(ə)l] ['piːsɪz]

The	small	pieces	of	meat	cut	from	the	shoulders	,	hams	,	and	middle	pieces
这	小的	件	的	肉	切	从	这	肩膀	,	火腿	,	和	中间	件

[ɪn] ['trɪmɪŋ] ,

in	trimming	,
在	修剪	,

从肩部、火腿和修整过程中切下的小块肉，

['meɪbi] [juːst] [freʃ] , [ɔːr] [meɪd] ['ɪntuː] ['sɔːsɪdʒ] .

maybe	used	fresh	,	or	made	into	sausage	.
或许	用过的	新鲜的	,	或者	制成	进入	香肠	.

可以生吃，也可以做成香肠。

[ðə; ði][fæt][ʌv; əv][ðə; ði] ['trɪmɪŋz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [lɑːrd] . § - .

The	fat	of	the	trimmings	may	be	used	for	making	lard	.	§	23	.
这	胖的	的	这	装饰	可能	是	用过的	为了	制作	猪油	.	§	-	.

边角料中的脂肪可以用来制作猪油。§ 23.

[hed]

Head

头

头

[ðə; ði] ['fætɪst] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [hed] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][lɑːrd] ,

The	fattest	part	of	the	head	may	be	used	for	lard	,
这	最胖的	部分	的	这	头	可能	是	用过的	为了	猪油	,

猪头最肥的部分可以用来炼猪油。

[ɔːr][kʌt]['ɪntuː][strɪps] [ə'baʊt] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [waɪd][ænd; ənd] [kjʊr] ,

or	cut	into	strips	about	three	quarters	of	an	inch	wide	and	cured	,
或者	切	进入	条状物	关于	三	四分之一	的	一个	英寸	宽的	和	治愈	,

或者切成约四分之三英寸宽的条状，晾干后晾干。

[ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] ['sɔːsɪdʒ] [ɔːr] [hed] [tʃiːz] .

or	it	may	be	used	for	making	sausage	or	head	cheese	.
或者	它	可能	是	用过的	为了	制作	香肠	或者	头	奶酪	.

或者可以用来制作香肠或猪头肉冻。

[ðə; ði] [snaʊt] , [ɪrz] , [ænd; ənd] [tʌŋ] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [freʃ] [ɔːr] ['pɪkld] . § - .
The snout , ears , and tongue may be used fresh or pickled . § 24 .
这 鼻子 , 耳朵 , 和 舌头 可能 是 用过的 新鲜的 或者 腌制 . § - .

鼻子、耳朵和舌头可以新鲜食用，也可以腌制食用。§ 24.

[fiːt]
Feet
脚

脚

[ðə; ði] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [miːt] [ɑːn] [ðə; ði] [fiːt] [ɪz] [kən'sɪdərd] ['veri] [dɪ'lɪʃəs] .
The small amount of meat on the feet is considered very delicious .
这 小的 数量 的 肉 在 这 脚 是 经过考虑的 非常 可口的 .

脚上的肉虽然不多，但却非常美味。

[ðə; ði] [fiːt] [meɪ] [biː; bi] ['iːðər] [kʊkt] [fɔːr; fər] [ɪ'miːdiət] [juːz] , [ɔːr] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['pɪkld] . { - }
The feet may be either cooked for immediate use , or they may be pickled . { 15 }
这 脚 可能 是 任何一个 煮熟 为了 即时 使用 , 或者 他们 可能 是 腌制 . { - }

蹄子可以煮熟后立即食用，也可以腌制。{15}

['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [biːf] § - .
Killing and Dressing Beef § 25 .
杀戮 和 敷料 牛肉 § - .

宰杀和处理牛肉§ 25.

[tuːlz]
Tools
工具

工具

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [tuːlz] [ɑːr; ər] ['nesəseri] [fɔːr; fər] ['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] ['kæt(ə)l] : [æn; ən] [æks] ,
The following tools are necessary for killing and dressing cattle : an ax ,
这 下列的 工具 是 必要的 为了 杀 和 敷料 牛 : 一个 斧头 ,
[æn; ən] [eɪt] - [ɪntʃ] ['stɪkɪŋ] [naɪf] ,
an 8 - inch sticking knife ,
一个 8 - 英寸 粘性 刀 ,

宰杀和处理牛需要以下工具：一把斧头，一把8英寸的刺刀，

[ə; eɪ] ['skɪnɪŋ] [naɪf] , [ə; eɪ] [stiːl] [fɔːr; fər] ['ʃɑːpənɪŋ] [ðə; ði] [naɪvz] , [ə; eɪ] - - [ɪntʃ] [miːt] [sɔː] ,
a skinning knife , a steel for sharpening the knives , a 28 - inch meat saw ,
一个 剥皮 刀 , 一个 钢 为了 磨利 这 刀具 , 一个 - - 英寸 肉 锯 ,

一把剥皮刀，一把磨刀棒，一把28英寸的肉锯，

['gæmbrəl] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [blɑːk] [ænd; ənd] ['tæk(ə)l] [fɔːr; fər] ['hɔɪstɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] . § - .
gambrel , and a block and tackle for hoisting up the carcass . § 26 .
斜撑 , 和 一个 堵塞 和 处理 为了 吊装 向上 这 尸体 . § - .

吊桥，以及用于吊起尸体的滑轮组。§ 26.

['stʌnɪŋ]
Stunning
令人惊叹的

令人惊叹的

[ðə; ði] [fɜːrst] [step] [ɪn] ['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [biːf] [ɪz] [tuː; tə] [sɪ'kjʊr] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː]
The first step in killing and dressing beef is to secure the animal so that it
这 第一的 步 在 杀 和 敷料 牛肉 是 到 安全的 这 动物 所以 那 它
['kænɑːt] ['pɑːsəbli] [breɪk] [luːs] .
cannot possibly break loose .
不能 可能 休息 松动的 .

宰杀和处理牛的第一步是固定住牛，使其不可能挣脱。

[ə; eɪ] [strɔːŋ] ['hɔːltər] , [ɔːr] [nuː] [hæf] - [ɪntʃ] [roʊp] ,

A	**strong**	**halter**	**,**	**or**	**new**	**half**	**-**	**inch**	**rope**	**,**
一个	强的	缰绳	,	或者	新的	一半	-	英寸	绳索	,

结实的缰绳，或者新的半英寸粗的绳子，

[taɪd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [nek] [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [end] [taɪd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [rɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [flɔːr] ,

tied	**around**	**the**	**neck**	**and**	**with**	**one**	**end**	**tied**	**to**	**a**	**ring**	**in**	**the**	**floor**	**,**
系	大约	这	脖子	和	和	一	结尾	系	到	一个	戒指	在	这	地面	,

绳子绕在脖子上，一端系在地板上的一个环上。

[ɔːr] [tuː; tə] [ə; eɪ] [triː] , [wɜːrks] ['veri] [wel] .

or	**to**	**a**	**tree**	**,**	**works**	**very**	**well**	**.**
或者	到	一个	树	,	作品	非常	出色地	.

或者挂在树上，效果也很好。

[ɪf] [ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [hæz; həz] [ə; eɪ] [rɪŋ] [ɔːr] [ə; eɪ] [bɑːr] [θruː] [ðə; ði] [noʊz] ,

If	**the**	**animal**	**has**	**a**	**ring**	**or**	**a**	**bar**	**through**	**the**	**nose**	**,**
如果	这	动物	有	一个	戒指	或者	一个	酒吧	通过	这	鼻子	,

如果动物的鼻子上有环或杆，

[æz; əz] [moʊst] ['kæt(ə)l] [hæv; həv] [ɪn] ['tʃaɪnə] ,

as	**most**	**cattle**	**have**	**in**	**China**	**,**
作为	最多	牛	有	在	中国	,

就像中国大多数牛一样，

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['fɜːrðər] [sɪ'kjʊrd] [baɪ] ['taɪɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [roʊp] [ə'tætʃt] [tuː; tə] [ðə; ði]

it	**should**	**be**	**further**	**secured**	**by**	**tying**	**with**	**a**	**strong**	**rope**	**attached**	**to**	**the**
它	应该	是	更远	安全	经过	捆绑	和	一个	强的	绳索	随附的	到	这

[rɪŋ] [ɔːr] [bɑːr] .

ring	**or**	**bar**	**.**
戒指	或者	酒吧	.

应该用一根结实的绳子将其系在环或杆上，以进一步加固。

[ðə; ði] ['ænɪm(ə)l] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [taɪd] ['veri] [ʃɔːrt] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] ['kænɑːt] [muːv] [ɪts] [hed] [tuː; tə] ['eni]

The	**animal**	**should**	**be**	**tied**	**very**	**short**	**so**	**that**	**it**	**cannot**	**move**	**its**	**head**	**to**	**any**
这	动物	应该	是	系	非常	短的	所以	那	它	不能	移动	它是	头	到	任何

[ɪk'stent] .

extent	**.**
程度	.

应该把动物绑得很短，让它的头部无法活动。

['stʌnɪŋ] [ɪz] [dʌn] [ɪn] [tuː] [weɪz] .

Stunning	**is**	**done**	**in**	**two**	**ways**	**.**
令人惊叹的	是	完毕	在	二	方式	.

惊艳有两种方式。

[wʌn] ['meθəd] [ɪz] [tuː; tə] [straɪk] [ə; eɪ] ['hevi] [bloʊ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['stʌnɪŋ] [æks] , ['weɪɪŋ] [ə'baʊt] [θriː] [paʊndz] ,

One	**method**	**is**	**to**	**strike**	**a**	**heavy**	**blow**	**with**	**a**	**stunning**	**ax**	**,**	**weighing**	**about**	**three**	**pounds**	**,**
一	方法	是	到	罢工	一个	重的	吹	和	一个	令人惊叹的	斧头	,	称重	关于	三	磅	,

一种方法是用重约三磅的巨型斧头猛击。

[meɪd] [ɪ'speʃəli] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['pɜːrpəs] ,

made	**especially**	**for**	**the**	**purpose**	**,**
制成	尤其	为了	这	目的	,

专为此目的而制造的

[wɪð; wɪθ][æn; ən][ɪk'stenʃ(ə)n] [hed] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtər] [wɪtʃ] ['redɪli] ['kræʃɪz] [θru:]

with	an	extension	head	about	an	inch	in	diameter	which	readily	crashes	through
和	一个	扩大	头	关于	一个	英寸	在	直径	哪个	容易	崩溃	通过

[ðə; ði][boʊn] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði][breɪn] ,

the	bone	covering	the	brain	,
这	骨	覆盖	这	脑	,

带有直径约一英寸的延伸头，可以轻易穿透覆盖大脑的骨骼。

[ænd; ənd]['ɪntu:][ðə; ði][breɪn][ɪt'self] .

and	into	the	brain	itself	.
和	进入	这	脑	本身	.

并进入大脑本身。

[ðə; ði] [bloʊ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [strʌk] [ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔ:rhed] .

The	blow	should	be	struck	in	the	center	of	the	forehead	.
这	吹	应该	是	击	在	这	中心	的	这	前额	.

应该击打额头正中央。

[æn; ən]['ɔ:rd(ə)neri][æks][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [lɔ:ŋ] ['hænd(ə)l] , [kæn; kən][bi:; bi] [ju:st] , [ɔ:l'ðoʊ] [ðə; ði][kaɪnd]

An	ordinary	ax	with	a	long	handle	,	can	be	used	,	although	the	kind
一个	普通的	斧头	和	一个	长的	处理	,	能	是	用过的	,	虽然	这	种类

[dɪ'skraɪbd] [ə'bʌv] [ɪz][best] ,

described	above	is	best	,
描述	多于	是	最好的	,

可以使用普通的长柄斧，不过上面描述的那种斧子最好。

[ɪn] [ðæt] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ʃʊr] [tu:; tə] [stʌn] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] , [ænd; ənd] [ðʌs] [ɪz][moʊst][hju:'meɪn] .

in	that	it	is	sure	to	stun	the	animal	,	and	thus	is	most	humane	.
在	那	它	是	当然	到	眩晕	这	动物	,	和	因此	是	最多	人道	.

因为它肯定会使动物昏迷，因此是最人道的做法。

[ðə; ði] ['ʌðər] ['meθəd] [wɪtʃ] [ɪz] ['kɑ:mənli] [ju:st] [ɪn] ['sʌðərn] ['tʃaɪnə] ,

The	other	method	which	is	commonly	used	in	southern	China	,
这	其他	方法	哪个	是	通常	用过的	在	南部	中国	,

另一种在华南地区常用的方法是：

[ɪz][tu:; tə] [straɪk] [dʒʌst] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði][poʊl] , [ænd; ənd]['dɪsloʊkeɪt][ðə; ði]['ætləs][dʒɔɪnt] .

is	to	strike	just	back	of	the	poll	,	and	dislocate	the	atlas	joint	.
是	到	罢工	只是	后退	的	这	轮询	,	和	脱臼	这	图集	联合的	.

击打颈椎后部，使寰椎关节脱位。

[ðɪs] [ɪz][dʒʌst][æz; əz][ɪ'fektɪv; ə'fektɪv][æz; əz][ə; eɪ] [blu:] [ɑ:n][ðə; ði] ['fɔ:rhed] ,

This	is	just	as	effective	as	a	blew	on	the	forehead	,
这	是	只是	作为	有效的	作为	一个	吹	在	这	前额	,

这和朝额头吹气一样有效。

[ɪf] [ðə; ði] [bloʊ] [ɪz] [strʌk] [wɪð; wɪθ] [ɪ'nʌf] [fɔ:rs] .

if	the	blow	is	struck	with	enough	force	.
如果	这	吹	是	击	和	足够的	力量	.

如果击打的力度足够大。

['wɔ:tər] ['bʌfəloʊ] [hæv; həv][ə; eɪ] ['veri] [hɑ:rd] [skʌl] [ænd; ənd][fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n][ɑ:r; ər] ['sʌmtaɪmz]

Water	buffalos	have	a	very	hard	skull	and	for	this	reason	are	sometimes
水	水牛	有	一个	非常	难的	颅骨	和	为了	这	原因	是	有时

[ʃɑ:t] .

shot	.
射击	.

水牛的头骨非常坚硬，因此有时会被射杀。

[ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði][gʌn][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][held][kloʊz][tuː; tə][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] ['kerfəli] [eɪmd]
The **end** **of** **the** **gun** **should** **be** **held** **close** **to** **the** **head** **and** **carefully** **aimed**
这 结尾 的 这 枪 应该 是 握住 关闭 到 这 头 和 小心 旨在
[æt; ət][ə; eɪ][pɔɪnt][ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔːrhed] ,
at **a** **point** **in** **the** **center** **of** **the** **forehead** **,**
在 一个 观点 在 这 中心 的 这 前额 ,

枪口应靠近头部，并仔细瞄准额头正中央。

[wer] [laɪnz] [wʊd] [krɔːs] [ɪf] [drɔːn] [frʌm; frəm][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [raɪt] [hɔːrn][tuː; tə][ðə; ði][left]
where **lines** **would** **cross** **if** **drawn** **from** **the** **base** **of** **the** **right** **horn** **to** **the** **left**
在哪里 线条 会 叉 如果 绘制 从 这 根据 的 这 正确的 喇叭 到 这 左边
[aɪ] ,
eye **,**
眼睛 ,

如果从右角底部到左眼画线，线条会在哪里交叉，

[ænd; ənd][frʌm; frəm][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][left][hɔːrn][tuː; tə][ðə; ði] [raɪt] [aɪ] . § - .
and **from** **the** **base** **of** **the** **left** **horn** **to** **the** **right** **eye** **.** **§** **27** **.**
和 从 这 根据 的 这 左边 喇叭 到 这 正确的 眼睛 . § - .

从左角根部到右眼。§ 27.

['bliːdɪŋ]
Bleeding
出血

出血

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bled] [ɪ'miːdiətli] ['æftər] ['stʌnɪŋ] [ɔːr] ['ʃuːtɪŋ] .
The **animal** **should** **be** **bled** **immediately** **after** **stunning** **or** **shooting** **.**
这 动物 应该 是 出血 立即地 后 令人惊叹的 或者 射击 .

动物被击晕或射杀后应立即放血。

[tuː; tə][duː] [ðɪs] ['prɑːpərli] [rɪ'kwaɪrz] ['præktɪs] .
To **do** **this** **properly** **requires** **practice** **.**
到 做 这 适当地 需要 实践 .

要做好这件事需要练习。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [stʌnd] { - }
With **the** **stunned** **{** **16** **}**
和 这 目瞪口呆 { - }

震惊的{16}

['ænɪm(ə)l]['laɪɪŋ] [stretʃt] [aʊt][ɑːn][ðə; ði] [flɔːr] , [stænd][æt; ət][ɪts] [θroʊt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bæk] [tɔːrd]
animal **lying** **stretched** **out** **on** **the** **floor** **,** **stand** **at** **its** **throat** **with** **the** **back** **toward**
动物 说谎 拉伸 出去 在 这 地面 , 站立 在 它是 喉 和 这 后退 朝向
[ɪts]['bɑːdi] .
its **body** **.**
它是 身体 .

动物四肢伸展地躺在地板上，站起来，背部朝向它的身体，抓住它的喉咙。

[pleɪs] [wʌn] [fʊt] [ə'genst] [ðə; ði][dʒɔː] ,
Place **one** **foot** **against** **the** **jaw** **,**
地方 一 脚 反对 这 颚 ,

将一只脚抵住下巴，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [hoʊld] [bæk] [ðə; ði] [frʌnt] [legz][ʌv; əv][ðə; ði]['ænɪm(ə)l] .
and **with** **the** **other** **hold** **back** **the** **front** **legs** **of** **the** **animal** **.**
和 和 这 其他 抓住 后退 这 正面 腿 的 这 动物 .

另一只手则按住动物的前腿。

[riːtʃɪŋ] [daʊn] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [fiːt] ,
Reaching **down** **between** **the** **feet** **,**
到达 向下 之间 这 脚 ,

向下探身到两脚之间，

[leɪ] ['oʊpən][ðə; ði][skɪn][frʌm; frəm][ðə; ði] [brest] [tɔːrd] [ðə; ði] [tʃɪn] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['dɪstəns] [ʌv; əv][ə'baʊt]
lay **open** **the** **skin** **from** **the** **breast** **toward** **the** **chin** **for** **a** **distance** **of** **about**
躺 打开 这 皮肤 从 这 胸部 朝向 这 下巴 为了 一个 距离 的 关于
[ten] [ɪntʃɪz] ,
ten **inches** **,**
十 英寸 ,

从胸部到下巴方向，将皮肤摊开约十英寸。

['juːzɪŋ][ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri] ['skɪnɪŋ] [naɪf] .
using **the** **ordinary** **skinning** **knife** **.**
使用 这 普通的 剥皮 刀 .

使用普通的剥皮刀。

[ɪn'sɜːrt][ðə; ði] [naɪf] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [bæk] [ə'genst] [ðə; ði] ['brestboʊn] [ænd; ənd][ðə; ði][tɪp][də'rektɪd]
Insert **the** **knife** **with** **the** **back** **against** **the** **breastbone** **and** **the** **tip** **directed**
插入 这 刀 和 这 后退 反对 这 胸骨 和 这 提示 指导
[tɔːrd] [ðə; ði]['spaɪn(ə)l] ['kɑːləm] [æt; ət][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃəuldəz] ,
toward **the** **spinal** **column** **at** **the** **top** **of** **the** **shoulders** **,**
朝向 这 脊 柱子 在 这 顶部 的 这 肩膀 ,

将刀背贴紧胸骨，刀尖指向肩胛骨上方的脊柱，插入体内。

['kʌtɪŋ] [dʒʌst]['ʌndər][ðə; ði]['wɪndpaɪp] , [ænd; ənd][ə'baʊt][faɪv][ɔːr][sɪks] [ɪntʃɪz] [diːp] .
cutting **just** **under** **the** **windpipe** **,** **and** **about** **five** **or** **six** **inches** **deep** **.**
切割 只是 在下面 这 气管 , 和 关于 五 或者 六 英寸 深的 .

在气管下方切开，深度约为五六英寸。

[ðə; ði][veɪn][ænd; ənd][ðə; ði]['ɑːrtəri] [krɔːs] [æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] , [ænd; ənd] [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['sɛvɚd] ,
The **vein** **and** **the** **artery** **cross** **at** **this** **point** **,** **and** **if** **they** **are** **severed** **,**
这 静脉 和 这 动脉 叉 在 这 观点 , 和 如果 他们 是 切断 ,

静脉和动脉在此处交叉，如果它们被切断，

[ðə; ði] [blʌd] [wɪl] [floʊ] [aʊt] ['veri] ['ræpɪdli] .
the **blood** **will** **flow** **out** **very** **rapidly** **.**
这 血 将要 流动 出去 非常 快速 .

血液会迅速流出。

[wen] [ðə; ði][veɪn][hæz; həz] [bɪn] [kʌt] [bɪ'loʊ] [ðə; ði]['wɪndpaɪp] ,
When **the** **vein** **has** **been** **cut** **below** **the** **windpipe** **,**
什么时候 这 静脉 有 到过 切 以下 这 气管 ,

当静脉在气管下方被切断时，

[rʌn] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði]['wɪndpaɪp][ænd; ənd]['sevər][ðə; ði] [blʌd] ['ves(ə)lz][ɑːn] [ðæt]
run **a** **knife** **in** **on** **top** **of** **the** **windpipe** **and** **sever** **the** **blood** **vessels** **on** **that**
跑步 一个 刀 在 在 顶部 的 这 气管 和 断绝 这 血 船只 在 那
[saɪd]['ɔːlsoʊ] .
side **also** **.**
边 还 .

用刀划开气管顶部，切断那一侧的血管。

[ɪf] [stʌk] [tuː] [diːp] ,
If **stuck** **too** **deep** **,**
如果 卡住 也 深的 ,

如果陷得太深，

[ðə; ði] ['plʊrə] [wɪl] [biː; bi] ['pʌŋktʃəd] [ænd; ənd][ðə; ði] [blʌd] [wɪl] [floʊ] ['ɪntuː][ðə; ði] [tʃest] ['kævəti] ,
the **pleura** **will** **be** **punctured** **and** **the** **blood** **will** **flow** **into** **the** **chest** **cavity** **,**
这 胸膜 将要 是 刺破 和 这 血 将要 流动 进入 这 胸部 空腔 ,

胸膜会被刺破，血液会流入胸腔。

['kɔːzɪŋ] [ə; eɪ] ['blʌdi] ['kɑːrkəs] , [wɪtʃ] [ɪz][nɑːt][dɪ'zaɪərəb(ə)l] .
causing **a** **bloody** **carcass** **,** **which** **is** **not** **desirable** **.**
导致 一个 血腥 尸体 , 哪个 是 不是 理想 .

导致尸体血淋淋的，这是不希望看到的。

[ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [wɪl] [bliːd] [aʊt] [ɪf] [ðə; ði] [blʌd] ['ves(ə)lz][ɑːn][wʌn][saɪd]['oʊnli][ɑːr; ər][kʌt] ,

The	animal	will	bleed	out	if	the	blood	vessels	on	one	side	only	are	cut	,
这	动物	将要	流血	出去	如果	这	血	船只	在	一	边	仅有的	是	切	,

如果只切断动物一侧的血管，它就会因失血过多而死。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [bliːd] [mɔːr] ['kwɪkli] [ɪf] [ðoʊz] [ɑːn][bəuθ][saɪdz][ɑːr; ər] ['sɛvɚd] .

but	it	will	bleed	more	quickly	if	those	on	both	sides	are	severed	.
但	它	将要	流血	更多的	迅速地	如果	那些	在	两个都	侧面	是	切断	.

但如果两侧的血管都被切断，出血速度会更快。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['præktɪs] [ɪz][rɪ'kwaɪərd][tuː; tə][duː][ˌaɪ 'tiː]['prɑːpərli] ,

A	little	practice	is	required	to	do	it	properly	,
一个	小的	实践	是	必需的	到	做	它	适当地	,

需要稍加练习才能做好。

[bʌt; bət] [wen] [wʌns] ['lɜːrnɪd] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] ['iːzəli] [fər'gɑːtn] .

but	when	once	learned	it	is	not	easily	forgotten	.
但	什么时候	一次	学习	它	是	不是	容易地	被遗忘的	.

但是一旦学会，就不容易忘记。

['bliːdɪŋ] [kæn; kən][biː; bi] [ə'kɑːmplɪʃt] , [bʌt; bət][nɑːt][soʊ]['ræpɪdli] , [ɪf] [ðə; ði] [θroʊt] [ʌv; əv][ðə; ði]

Bleeding	can	be	accomplished	,	but	not	so	rapidly	,	if	the	throat	of	the
出血	能	是	完成	,	但	不是	所以	快速	,	如果	这	喉	的	这

['ænɪm(ə)l][ɪz] ['sɪmpli] [kʌt] ,

animal	is	simply	cut	,
动物	是	简单地	切	,

如果只是简单地割开动物的喉咙，也能放血，但不会那么快。

[dʒʌst] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒɔːz] . § - .

just	back	of	the	jaws	.	§	28	.
只是	后退	的	这	下颚	.	§	-	.

就在下颌后方。§ 28.

['skɪnɪŋ] [ænd; ənd] ['gʌtiŋ]

Skinning	and	Gutting
剥皮	和	开膛

剥皮和内脏

[bɪ'gɪn] ['skɪnɪŋ] [ðə; ði]['kɑːrkəs][æz; əz][ˌaɪ 'tiː][laɪz][ɑːn][ɪts][saɪd] ,

Begin	skinning	the	carcass	as	it	lies	on	its	side	,
开始	剥皮	这	尸体	作为	它	谎言	在	它是	边	,

将尸体侧放，开始剥皮。

[baɪ] ['splɪtɪŋ] [ðə; ði][skɪn] [daʊn] [ðə; ði] [feɪs] [frʌm; frəm][ðə; ði][poʊl][tuː; tə][ðə; ði][noʊz] .

by	splitting	the	skin	down	the	face	from	the	poll	to	the	nose	.
经过	分裂	这	皮肤	向下	这	脸	从	这	轮询	到	这	鼻子	.

通过从耳根到鼻子向下划开脸部的皮肤。

[skɪn][ðə; ði] [feɪs] [bæk] ['oʊvər][ðə; ði] [aɪz] [ɑːn][bəuθ][saɪdz][ænd; ənd] [daʊn] ['oʊvər][ðə; ði] [tʃiːks] .

Skin	the	face	back	over	the	eyes	on	both	sides	and	down	over	the	cheeks	.
皮肤	这	脸	后退	超过	这	眼睛	在	两个都	侧面	和	向下	超过	这	脸颊	.

将脸部皮肤向后拉伸，覆盖眼睛两侧和脸颊。

[kʌt] [ə'raʊnd][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][hɔːrnz] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði] [ɪrz] [ɑːn][ðə; ði][haɪd] .

Cut	around	the	base	of	the	horns	,	leaving	the	ears	on	the	hide	.
切	大约	这	根据	的	这	角	,	离开	这	耳朵	在	这	隐藏	.

沿着角根部切开，耳朵留在皮上。

[splɪt] [ðə; ði] [skɪn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [tʃɪn] [daʊn] [ðə; ði] [θroʊt] [tuː; tə] [miːt] [ðə; ði] [ɪn'sɪʒ(ə)n] [meɪd] [ɪn]

Split	the	skin	from	the	chin	down	the	throat	to	meet	the	incision	made	in
分裂	这	皮肤	从	这	下巴	向下	这	喉	到	见面	这	切口	制成	在

['bliːdɪŋ] .

bleeding	.
出血	.

从下巴向下切开喉咙处的皮肤，与出血处切开的切口相接。

[skɪn] [dʒɔːz] , [saɪdz] [ʌv; əv] [nek] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['dɪstəns] [bæk] [ʌv; əv] [poʊl] .

Skin	jaws	,	sides	of	neck	,	and	a	little	distance	back	of	poll	.
皮肤	下颚	,	侧面	的	脖子	,	和	一个	小的	距离	后退	的	轮询	.

下颚、颈侧和头顶后方一小段距离的皮肤。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [frʌm; frəm] [dʒʌst] [bæk] [ʌv; əv] [dʒɔːz] [tuː; tə] [ðə; ði] [dɪ'preʃ(ə)n] [bæk]

Remove	the	head	by	cutting	from	just	back	of	jaws	to	the	depression	back
消除	这	头	经过	切割	从	只是	后退	的	下颚	到	这	沮丧	后退

[ʌv; əv] [ðə; ði] [poʊl] .

of	the	poll	.
的	这	轮询	.

从下颚后部切至颈部后方的凹陷处，即可去除头部。

[ðə; ði] ['ætləs] [dʒɔɪnt] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [æt; ət] [ðɪs] [pɔɪnt] ,

The	atlas	joint	will	be	found	at	this	point	,
这	图集	联合的	将要	是	成立	在	这	观点	,

此处可以找到寰椎关节。

[ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] ['iːzəli] [ʌn'dʒɒɪnt] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['lɪgəmənts] [wɪtʃ] [hoʊld] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [pleɪs] .

and	may	be	easily	unjointed	by	cutting	the	ligaments	which	hold	it	in	place	.
和	可能	是	容易地	未连接	经过	切割	这	韧带	哪个	抓住	它	在	地方	.

切断固定关节的韧带，即可轻易将其解开。

[ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [roʊld] [ɑːn] [ɪts] [bæk] [ænd; ənd] [held] [ðer; ðər] [baɪ] [ə; eɪ] [smɔːl] [stɪk]

The	carcass	should	then	be	rolled	on	its	back	and	held	there	by	a	small	stick
这	尸体	应该	然后	是	滚动	在	它是	后退	和	握住	那里	经过	一个	小的	戳

[ə'baʊt] [θriː] [fiːt] [lɔːŋ] ,

about	three	feet	long	,
关于	三	脚	长的	,

然后应将尸体翻过来，使其背部朝上，并用一根约三英尺长的小棍子固定住。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] [spaɪk] [æt; ət] [ðə; ði] ['ɛndz] .

with	a	sharp	spike	at	the	ends	.
和	一个	锋利的	长钉	在	这	结束	.

两端带有尖刺。

[wʌn] [end] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [stʌk] [ɪn] [ðə; ði] [flɔːr] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʌðər] [end] [breɪst] [ə'genst] [ðə; ði]

One	end	should	be	stuck	in	the	floor	,	and	the	other	end	braced	against	the
一	结尾	应该	是	卡住	在	这	地面	,	和	这	其他	结尾	支撑	反对	这

['brɪskɪt] . { - }

brisket	.	{	17	}
胸部	.	{	-	}

一端应插入地板，另一端应抵住胸骨。{17}

[splɪt] [ðə; ði] [skɪn] ['oʊvər] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fɔːr] [legz] [frʌm; frəm] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [duː] [klɔːz]

Split	the	skin	over	the	back	of	the	fore	legs	from	between	the	dew	claws
分裂	这	皮肤	超过	这	后退	的	这	前	腿	从	之间	这	露	爪子

[tuː; tə] [ə; eɪ] [pɔɪnt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [niː] .

to	a	point	three	or	four	inches	above	the	knee	.
到	一个	观点	三	或者	四	英寸	多于	这	膝盖	.

将前腿后侧的皮肤从狼爪之间一直切开到膝盖上方三四英寸处。

[skɪn] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [niː] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ʃɪn] , [ʌn'dʒɔɪnt] [ðə; ði] [niː] [æt; ət] [ðə; ði] ['loʊɪst]
Skin around the knee and the shin , unjointing the knee at the lowest
皮肤 大约 这 膝盖 和 这 胫 , 脱节 这 膝盖 在 这 最低
[ɑːrˌtɪkju'leɪʃn] ,
articulation ,
关节 ,

膝盖和小腿周围的皮肤撕裂，导致膝关节最低关节脱位。

[ænd; ənd] [skɪn] [klɪr] [daʊn] [tuː; tə] [ðə; ði] [huːf] .
and skin clear down to the hoof .
和 皮肤 清除 向下 到 这 蹄 .

皮肤光滑，一直延伸到蹄部。

[ðə; ði] ['brɪskɪt] [ænd; ənd] [fɔːr'ɑːmz] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] [skɪnd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ɪz] [hʌŋ] [ʌp] .
The brisket and forearms should not be skinned until the carcass is hung up .
这 胸部 和 前臂 应该 不是 是 去皮 直到 这 尸体 是 悬挂 向上 .

牛胸肉和前臂肉要等到胴体挂起来后才能剥皮。

[kʌt] [ə'krɔːs] [ðə; ði] [kɔːrd] ['oʊvər] [ðə; ði] [haɪnd] [ʃɪn] [tuː; tə] [rɪ'liːs] [ðə; ði] [fʊt] .
Cut across the cord over the hind shin to release the foot .
切 穿过 这 绳索 超过 这 后 胫 到 发布 这 脚 .

剪断后胫骨上的绳子，释放脚。

[splɪt] [ðə; ði] [skɪn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [duː] [klɔːz] [tuː; tə] [ðə; ði] [hɑːks] ,
Split the skin from the dew claws to the hocks ,
分裂 这 皮肤 从 这 露 爪子 到 这 后腿 ,

从狼爪到跗关节处剥去皮，

[ænd; ənd] [ʌp] [ðə; ði] [rɪr] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [θaɪ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [pɔɪnt] [fɔːr] [ɔːr] [sɪks] [ɪntʃɪz] [bæk] [ʌv; əv]
and up the rear part of the thigh to a point four or six inches back of
和 向上 这 后部 部分 的 这 大腿 到 一个 观点 四 或者 六 英寸 后退 的
[ðə; ði] [ˌsiː oʊ 'diː] [ɔːr] ['ʌdər] .
the cod or udder .
这 鳕鱼 或者 乳房 .

沿大腿后侧向上延伸至距臀部或乳房后方四到六英寸的位置。

[skɪn] [ðə; ði] [hɑːk] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ʃɪn] , [rɪ'muːvɪŋ] [ðə; ði] [leg] [æt; ət] [ðə; ði] ['loʊɪst] [dʒɔɪnt] [ʌv; əv] [ðə; ði]
Skin the hock and the shin , removing the leg at the lowest joint of the
皮肤 这 跺脚 和 这 胫 , 移除 这 腿 在 这 最低 联合的 的 这
[hɑːk] .
hock .
跺脚 .

剥去跗关节和胫骨的皮，从跗关节最低处将腿切下。

[ɪn] ['splɪtɪŋ] [ðə; ði] [skɪn] ['oʊvər] [ðə; ði] [hɑːk] ,
In splitting the skin over the hock ,
在 分裂 这 皮肤 超过 这 跺脚 ,

在跗关节上方划开皮肤时，

[ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tɜːrnd] [daʊn] [flæt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [edʒ] ['pɔɪntɪŋ] ['aʊtwərd] [tuː; tə] [ə'vɔɪd]
the knife should be turned down flat with the edge pointing outward to avoid
这 刀 应该 是 转向 向下 平坦的 和 这 边缘 指向 向外 到 避免
[gæʃɪŋ] [ðə; ði] [fleʃ] .
gashing the flesh .
伤口 这 肉 .

刀刃应朝外平放，以免划伤肉。

[waɪl] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [ɪz] [stretʃt] [flæt] ,
While the carcass is stretched flat ,
尽管 这 尸体 是 拉伸 平坦的 ,

当尸体被拉平时，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [wel] [tuː; tə][skɪn] [daʊn] [ˈoʊvər][ðə; ði] [rɪr] [ʌv; əv][ðə; ði][ˈloʊər] [θaɪ] ,

it	is	well	to	skin	down	over	the	rear	of	the	lower	thigh	,
它	是	出色地	到	皮肤	向下	超过	这	后部	的	这	降低	大腿	,

最好将皮肤向下剥至大腿后侧下方。

[bʌt; bət][noʊ] [əˈtempt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə][skɪn][ðə; ði][ˌaʊtˈsaɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [θaɪ] [ʌnˈtɪl][ðə; ði]

but	no	attempt	should	be	made	to	skin	the	outside	of	the	thigh	until	the
但	不	试图	应该	是	制成	到	皮肤	这	外部	的	这	大腿	直到	这

[haɪnd][ˈkwɔːrtərz][ɑːr; ər] [reɪzd] .

hind	quarters	are	raised	.
后	四分之一	是	提高	.

但是，在后躯抬起之前，不应尝试剥去大腿外侧的皮。

[ˈæftər][ðə; ði][legz][ɑːr; ər] [skɪnd] , [splɪt][ðə; ði][skɪn][ˈoʊvər][ðə; ði][ˈmɪdˌlaɪn][frʌm; frəm][ðə; ði] [brest]

After	the	legs	are	skinned	,	split	the	skin	over	the	midline	from	the	breast
后	这	腿	是	去皮	,	分裂	这	皮肤	超过	这	中线	从	这	胸部

[tuː; tə][ðə; ði][ˈrektəm] .

to	the	rectum	.
到	这	直肠	.

腿部皮肤剥去后，从乳房到直肠沿中线切开皮肤。

[bɪˈgɪn][æt; ət][ðə; ði][flæŋks][ænd; ənd][skɪn] [əˈlɔːŋ] [ðə; ði][ˈmɪdˌlaɪn][ʌnˈtɪl][ðə; ði][saɪd][ɪz] [ˈnaɪsli] [ˈstɑːrtɪd] .

Begin	at	the	flanks	and	skin	along	the	midline	until	the	side	is	nicely	started	.
开始	在	这	侧翼	和	皮肤	沿着	这	中线	直到	这	边	是	很好	开始	.

从侧腰开始，沿着中线剥皮，直到侧面形成一个漂亮的轮廓。

[ðen] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [held] [ˈnɪrli] [flæt] [əˈgenst] [ðə; ði] [ˈsɜːrfɪs] , [ænd; ənd][ðə; ði][haɪd]

Then	,	with	a	sharp	knife	held	nearly	flat	against	the	surface	,	and	the	hide
然后	,	和	一个	锋利的	刀	握住	几乎	平坦的	反对	这	表面	,	和	这	隐藏

[stretʃt] ['taɪtli] ,

stretched	tightly	,
拉伸	紧紧	,

然后，用一把锋利的刀几乎平贴在表面上，并将兽皮绷紧，

[rɪˈmuːv] [ðə; ði][skɪn] [daʊn] [ˈoʊvər][ðə; ði][saɪdz][wɪð; wɪθ] [ˈstedi] , [ˈdaʊnwərd] [stroʊks] [ʌv; əv][ðə; ði]

remove	the	skin	down	over	the	sides	with	steady	,	downward	strokes	of	the
消除	这	皮肤	向下	超过	这	侧面	和	稳定的	,	向下	笔画	的	这

[naɪf] .

knife	.
刀	.

用刀以稳定向下的动作，将两侧的皮削掉。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][ɪmˈpɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ðə; ði][skɪn][biː; bi] [stretʃt] [taɪt] [wɪð; wɪθ][noʊ] [ˈrɪŋklz] [ɪn][ˌaɪ ˈtiː] .

It	is	important	that	the	skin	be	stretched	tight	with	no	wrinkles	in	it	.
它	是	重要的	那	这	皮肤	是	拉伸	紧的	和	不	皱纹	在	它	.

重要的是皮肤要紧绷，没有皱纹。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ˈteɪkən][tuː; tə] [liːv] [ðə; ði] [ˈkʌvərɪŋ] [ʌv; əv][ˈmʌs(ə)l][ˈoʊvər][ðə; ði][ˈæbdəmən][ɑːn]

Care	should	be	taken	to	leave	the	covering	of	muscle	over	the	abdomen	on
关心	应该	是	已采取	到	离开	这	覆盖	的	肌肉	超过	这	腹部	在

[ðə; ði][ˈkɑːrkəs] .

the	carcass	.
这	尸体	.

处理时应注意保留胴体腹部的肌肉覆盖层。

[ɪts] [ˈprez(ə)ns][ɑːn][ðə; ði][haɪd][ɪz][nɑːt][ɪnˈtaɪərli] [əbˈdʒekʃənəbl] ,

Its	presence	on	the	hide	is	not	entirely	objectionable	,
它是	在场	在	这	隐藏	是	不是	完全	令人反感的	,

它出现在兽皮上并非完全令人反感，

[bʌt; bət][ðə; ði]['kɑ:rkəs] [lʊks] ['betər] [ænd; ənd] [ki:ps] ['betər] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'ti:][ɑ:n] .

but	the	carcass	looks	better	and	keeps	better	with	it	on	.
但	这	尸体	看起来	更好的	和	保持	更好的	和	它	在	.

但加上它之后，尸体看起来更好，保存时间也更长。

[ɪn] “ ['saɪdɪŋ] ” [ə; eɪ] [bi:f] , [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['kʌstəmeri] [tu:; tə][goʊ] [daʊn] ['nɪrli] [tu:; tə][ðə; ði] ['bækboʊn] ,

In	“	siding	”	a	beef	,	it	is	customary	to	go	down	nearly	to	the	backbone	,
在	“	壁板	”	一个	牛肉	,	它	是	习惯	到	去	向下	几乎	到	这	骨干	,

在给牛切肉时，通常要切到几乎脊骨的位置。

['li:vɪŋ] [ðə; ði][skɪn] [ə'tætʃt] [æt; ət][ðə; ði] [θaɪz] [ænd; ənd][æt; ət][ðə; ði] ['ʃəuldəz] .

leaving	the	skin	attached	at	the	thighs	and	at	the	shoulders	.
离开	这	皮肤	随附的	在	这	大腿	和	在	这	肩膀	.

保留大腿和肩膀处的皮肤。

[skɪn]['oʊvər][ðə; ði] ['bʌtək] [ænd; ənd][æz; əz][fɑ:r] [daʊn] [ðə; ði] [rʌmp] [æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] .

Skin	over	the	buttock	and	as	far	down	the	rump	as	possible	.
皮肤	超过	这	臀部	和	作为	远的	向下	这	臀部	作为	可能的	.

臀部皮肤，并尽可能向下延伸至臀沟。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['teɪkən][æt; ət][ɔ:l] [taɪmz] [tu:; tə][ə'vɔɪd] ['kʌtɪŋ] ['ɪntu:][ðə; ði] [fleʃ] ,

Care	should	be	taken	at	all	times	to	avoid	cutting	into	the	flesh	,
关心	应该	是	已采取	在	全部	时代	到	避免	切割	进入	这	肉	,

务必时刻小心，避免切伤肉。

[ɔ:r] ['terɪŋ] [ðə; ði] ['membren] ['kʌvərɪŋ] [ˌaɪ 'ti:] .

or	tearing	the	membranes	covering	it	.
或者	撕裂	这	膜	覆盖	它	.

或者撕裂覆盖在其上的膜。

[ɪf] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [kept] [freʃ] [fɔ:r; fər] ['eni] [leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv] [taɪm] ,

If	the	meat	is	to	be	kept	fresh	for	any	length	of	time	,
如果	这	肉	是	到	是	保留	新鲜的	为了	任何	长度	的	时间	,

如果需要长时间保持肉的新鲜，

[moʊld] [wɪl] [fɔ:rm][ɪn] [sʌtʃ] [kʌt] ['pleɪsɪz][ænd; ənd] [wɪl] [bi:; bi][hɑ:rd][tu:; tə] [kli:n] [ɔ:f] .

mould	will	form	in	such	cut	places	and	will	be	hard	to	clean	off	.
模具	将要	形式	在	这样的	切	地方	和	将要	是	难的	到	干净的	离开	.

切口处容易滋生霉菌，而且很难清除。

[ə; eɪ] [kɔ:rs] [klɔ:θ] [ænd; ənd][ə; eɪ][peɪl][ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi]['hændi] [waɪl] ['skɪnɪŋ] ,

A	coarse	cloth	and	a	pail	of	hot	water	should	be	handy	while	skinning	,
一个	粗	布	和	一个	桶	的	热的	水	应该	是	便利	尽管	剥皮	,

剥皮时，手边应该备着一块粗布和一桶热水。

[ænd; ənd][ɔ:l] [blʌd] [spɑ:ts][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [waɪpt] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] .

and	all	blood	spots	should	be	wiped	from	the	surface	.
和	全部	血	地点	应该	是	擦拭	从	这	表面	.

表面所有血迹都应该擦掉。

[ðə; ði] [klɔ:θ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rʌŋ] ['nɪrli] [draɪ][fɔ:r; fər] [ðɪs] ['pɜ:rpəs] , [ænd; ənd][ðə; ði] [les] ['wɔ:tər] [ju:st] [ðə; ði] ['betər] .

The	cloth	should	be	wrung	nearly	dry	for	this	purpose	,	and	the	less	water	used	the	better	.
这	布	应该	是	拧干	几乎	干燥	为了	这	目的	,	和	这	较少的	水	用过的	这	更好的	.

为此，布料应拧至接近干燥，用水量越少越好。

['oʊpən][ðə; ði]['kɑːrkəs][æt; ət][ðə; ði] ['beli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [ænd; ənd] [pʊl] [ðə; ði][smɔːl] [ɪn'testɪnz]

Open	the	carcass	at	the	belly	with	a	knife	and	pull	the	small	intestines
打开	这	尸体	在	这	腹部	和	一个	刀	和	拉	这	小的	肠子

[aʊt][tuː; tə][wʌn][saɪd] .

out	to	one	side	.
出去	到	一	边	.

用刀从腹部剖开胴体，将小肠拉到一边。

['oʊpən][ðə; ði] ['brɪskɪt] [ænd; ənd]['pelvɪs][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔː] [ɔːr] [ʃɑːrp] [æks] .

Open	the	brisket	and	pelvis	with	a	saw	or	sharp	ax	.
打开	这	胸部	和	骨盆	和	一个	锯	或者	锋利的	斧头	.

用锯子或锋利的斧头切开胸骨和骨盆。

[reɪz] [ðə; ði]['wɪndpaɪp][ænd; ənd][ðə; ði] ['gʌlɪt] [ænd; ənd][kʌt] [luːs] [ðə; ði] ['plʊrə] [ænd; ənd] ['daɪəfræm]

Raise	the	windpipe	and	the	gullet	and	cut	loose	the	pleura	and	diaphragm
增加	这	气管	和	这	食道	和	切	松动的	这	胸膜	和	隔膜

[ə'lɔːŋ] [ðə; ði] ['loʊər] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['kævəti] .

along	the	lower	part	of	the	cavity	.
沿着	这	降低	部分	的	这	空腔	.

抬起气管和食道，并沿胸腔下部切开胸膜和膈肌。

[ðə; ði]['kɑːrkəs][ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə] [reɪz] .

The	carcass	is	now	ready	to	raise	.
这	尸体	是	现在	准备好	到	增加	.

现在可以开始饲养这头动物了。

[meɪk] [æn; ən]['oʊpənɪŋ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][lɑːrdʒ]['tendən][ænd; ənd][ðə; ði][boʊn][dʒʌst]

Make	an	opening	with	a	knife	between	the	large	tendon	and	the	bone	just
制作	一个	开幕	和	一个	刀	之间	这	大的	肌腱	和	这	骨	只是

[ə'bʌv] [ðə; ði] [hɑːks] .

above	the	hocks	.
多于	这	后腿	.

用刀在大肌腱和跗关节上方的骨头之间切开一个口子。

[ɪn'sɜːrt][ðə; ði]['ɛndz] { - }

Insert	the	ends	{	18	}
插入	这	结束	{	-	}

插入末端{18}

[ʌv; əv][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] [triː] [ɪn][ðə; ði]['oʊpənɪŋz] [ðʌs] [meɪd] .

of	a	single	tree	in	the	openings	thus	made	.
的	一个	单身的	树	在	这	开口	因此	制成	.

在由此形成的空地上长出一棵树。

[hʊk] [wʌn][end][ʌv; əv][ə; eɪ] [blɑːk] [ænd; ənd]['tæk(ə)l][ɪn][ðə; ði] [rɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði]['sɪŋg(ə)l]

Hook	one	end	of	a	block	and	tackle	in	the	ring	in	the	center	of	the	single
钩	一	结尾	的	一个	堵塞	和	处理	在	这	戒指	在	这	中心	的	这	单身的

[triː] [ænd; ənd] [hɔɪst] [ʌn'tɪl][ðə; ði][haɪnd]['kwɔːrtərz] [klɪr] [ðə; ði] [graʊnd] ['sevrəl] [ɪntʃɪz] .

tree	and	hoist	until	the	hind	quarters	clear	the	ground	several	inches	.
树	和	提升	直到	这	后	四分之一	清除	这	地面	一些	英寸	.

将滑轮组的一端钩在单棵树中心的环上，然后向上拉，直到后腿离地几英寸。

[ə; eɪ]['gæmbrəl] , ['sɪmələr][tuː; tə][ðə; ði][wʌn] [juːst] [ɪn] ['hæŋɪŋ] [ʌp][ə; eɪ][hɔːg]['kɑːrkəs] ,

A	gambrel	,	similar	to	the	one	used	in	hanging	up	a	hog	carcass	,
一个	斜撑	,	相似的	到	这	一	用过的	在	绞刑	向上	一个	猪	尸体	,

一种类似于用来悬挂猪尸体的吊架，

[ðoʊ] ['lɑːrdʒər][ænd; ənd][strɔːŋgər] , [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ʌv; əv][ə; eɪ]['sɪŋg(ə)l] [triː] .

though	larger	and	stronger	,	may	be	used	instead	of	a	single	tree	.
尽管	更大的	和	更强	,	可能	是	用过的	反而	的	一个	单身的	树	.

虽然更大更强壮，但可以代替一棵树使用。

[waɪl] [ðə; ði]['kɑ:rkəs][ɪz][ɪn] [ðɪs] [pə'zɪʃ(ə)n] ,

While	**the**	**carcass**	**is**	**in**	**this**	**position**	**,**
尽管	这	尸体	是	在	这	位置	,

当尸体处于这种位置时，

['lu:s(ə)n][ðə; ði]['rektəm][ænd; ənd][smɔ:l] [ɪn'testɪnz] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ðem; ðəm][tu:; tə][drɑ:p] [daʊn] ['oʊvər]

loosen	**the**	**rectum**	**and**	**small**	**intestines**	**and**	**allow**	**them**	**to**	**drop**	**down**	**over**
松开	这	直肠	和	小的	肠子	和	允许	他们	到	降低	向下	超过

[ðə; ði] [pɔ:ntʃ] .

the	**paunch**	**.**
这	大肚子	.

放松直肠和小肠，让它们滑落到腹部上方。

[ðə; ði][fæt]['laɪnɪŋ][ðə; ði]['pelvɪs][ænd; ənd][ðə; ði] ['kɪdni] [fæt][ʃʊd; ʃəd][nɑ:t][bi:; bi] [dɪ'stɜ:rbd] [ɔ:r]

The	**fat**	**lining**	**the**	**pelvis**	**and**	**the**	**kidney**	**fat**	**should**	**not**	**be**	**disturbed**	**or**
这	胖的	衬垫	这	骨盆	和	这	肾	胖的	应该	不是	是	不安	或者

[m'ju:tɪleɪtɪd] .

mutilated	**.**
残缺	.

骨盆内壁脂肪和肾脏脂肪不应受到干扰或损伤。

[ðə; ði] [ɪn'testɪnz] [ɑ:r; ər] [ə'tætʃt] [tu:; tə][ðə; ði]['lɪvər] , [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðeɪ] [meɪ] [bi:; bi] ['sepəreɪtɪd]

The	**intestines**	**are**	**attached**	**to**	**the**	**liver**	**,**	**from**	**which**	**they**	**may**	**be**	**separated**
这	肠子	是	随附的	到	这	肝	,	从	哪个	他们	可能	是	分开

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] .

with	**a**	**knife**	**.**
和	一个	刀	.

肠子与肝脏相连，可以用刀将其与肝脏分离。

[ðə; ði] [pɔ:ntʃ] [ɪz] [ə'tætʃt] [tu:; tə][ðə; ði] [bæk] [æt; ət][ðə; ði] [left] [saɪd] .

The	**paunch**	**is**	**attached**	**to**	**the**	**back**	**at**	**the**	**left**	**side**	**.**
这	大肚子	是	随附的	到	这	后退	在	这	左边	边	.

肚子左侧与背部相连。

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [prest] [daʊn] [wɪð; wɪθ] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔ:rs] [tu:; tə][ter; tɪ(ə)r][ˌaɪ 'ti:] [lu:s] .

It	**should**	**be**	**pressed**	**down**	**with**	**sufficient**	**force**	**to**	**tear**	**it**	**loose**	**.**
它	应该	是	按下	向下	和	充足的	力量	到	撕	它	松动的	.

应该用足够的力向下按压，将其撕开。

[let] [ˌaɪ 'ti:][roʊl][aʊt][ɑ:n][tu:; tə][ðə; ði] [graʊnd] [ɔ:r] [flɔ:r] ,

Let	**it**	**roll**	**out**	**on**	**to**	**the**	**ground**	**or**	**floor**	**,**
让	它	卷	出去	在	到	这	地面	或者	地面	,

让它滚到地上或地板上，

[ænd; ənd][kʌt] [ɔ:f][ɔ:r] [drɔ:] [aʊt][ðə; ði] ['gʌlɪt] .

and	**cut**	**off**	**or**	**draw**	**out**	**the**	**gullet**	**.**
和	切	离开	或者	画	出去	这	食道	.

切开或拉出食道。

[reɪz] [ðə; ði]['kɑ:rkəs][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['haɪər] [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði]['lɪvər] , [fɜ:rst] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði][gɔ:l]

Raise	**the**	**carcass**	**a**	**little**	**higher**	**and**	**take**	**out**	**the**	**liver**	**,**	**first**	**removing**	**the**	**gall**
增加	这	尸体	一个	小的	更高	和	拿	出去	这	肝	,	第一的	移除	这	瘿

['blædər] .

bladder	**.**
膀胱	.

将尸体抬高一些，取出肝脏，先取出胆囊。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['daɪəfræm] , [lʌŋz] , [ænd; ənd] [hɑːrt] , [ænd; ənd] ['fɪnɪʃ] ['skɪnɪŋ] ['oʊvər][ðə; ði]

Remove	the	diaphragm	,	lungs	,	and	heart	,	and	finish	skinning	over	the
消除	这	隔膜	,	肺	,	和	心	,	和	结束	剥皮	超过	这

['ʃəuldəz] , [ɑːrmz][ænd; ənd] [nek] .

shoulders	,	arms	and	neck	.
肩膀	,	武器	和	脖子	.

切除横膈膜、肺和心脏，然后剥去肩部、手臂和颈部的皮肤。

[waɪp] [ɔːf] [ɔːl] [blʌd] [ænd; ənd][dɜːrt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [klɔːθ] .

Wipe	off	all	blood	and	dirt	with	a	cloth	.
擦拭	离开	全部	血	和	污垢	和	一个	布	.

用布擦掉所有血迹和污垢。

[splɪt] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] ['ɪntuː] [hævz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔː] , [ə; eɪ] ['kliːvər] , [ɔːr][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [æks] .

Split	the	carcass	into	halves	with	a	saw	,	a	cleaver	,	or	a	sharp	ax	.
分裂	这	尸体	进入	一半	和	一个	锯	,	一个	菜刀	,	或者	一个	锋利的	斧头	.

用锯子、砍刀或锋利的斧头将尸体劈成两半。

[wɑːʃ] [aʊt] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃest] ['kævəti][wɪð; wɪθ][wɔːrm]['wɔːtər] , [ænd; ənd][waɪp][ˌaɪ 'tiː][draɪ]

Wash	out	the	inside	of	the	chest	cavity	with	warm	water	,	and	wipe	it	dry
洗	出去	这	里面	的	这	胸部	空腔	和	温暖的	水	,	和	擦拭	它	干燥

.

:

.

用温水冲洗胸腔内部，然后擦干。

[trɪm] [ɔːf] [ɔːl] ['blʌdi] [veɪnz] [ɔːr] ['eni] ['skrægi] ['piːsɪz] [ʌv; əv][ðə; ði] [nek] ,

Trim	off	all	bloody	veins	or	any	scraggy	pieces	of	the	neck	,
修剪	离开	全部	血腥	静脉	或者	任何	瘦弱的	件	的	这	脖子	,

切除所有带血的血管和颈部任何粗糙的部位，

[ænd; ənd] [liːv] [ðə; ði] [biːf] [tuː; tə] [kuːl] [bɪ'fɔːr] ['kʌtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː]['kwɔːrtərz] . § - .

and	leave	the	beef	to	cool	before	cutting	it	into	quarters	.	§	29	.
和	离开	这	牛肉	到	凉爽的	前	切割	它	进入	四分之一	.	§	-	.

将牛肉放凉后再切成四块。§ 29.

['triːtmənt] [ʌv; əv]['haɪdz]

Treatment	of	Hides
治疗	的	隐藏

皮革处理

[ðə; ði] [skɪnz] [ʌv; əv]['kæt(ə)l] [ˌreprɪ'zent] [kən'sɪdərəb(ə)l]['vælju:] [ɪf] ['prɑːpərli] ['triːtɪd] .

The	skins	of	cattle	represent	considerable	value	if	properly	treated	.
这	皮肤	的	牛	代表	大量	价值	如果	适当地	治疗	.

如果处理得当，牛皮具有相当大的价值。

[tuː; tə] [seɪv] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [nɔːrθ] [wer] [koʊld] ['weðər] [prɪ'veɪlz] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['bʊtʃɝɪŋ]

To	save	them	in	the	north	where	cold	weather	prevails	during	the	butchering
到	节省	他们	在	这	北	在哪里	寒冷的	天气	占上风	期间	这	屠宰

['siːz(ə)n][ɪz][nɑːt] ['dɪfɪkəlt] ,

season	is	not	difficult	,
季节	是	不是	难的	,

在北方屠宰季节气候寒冷的地方，拯救它们并不难。

[æz; əz] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] [roʊld] [ʌp][ænd; ənd][kept] ['froʊz(ə)n][ʌn'tɪl][dɪ'spoʊzd][ʌv; əv] .

as	they	can	be	rolled	up	and	kept	frozen	until	disposed	of	.
作为	他们	能	是	滚动	向上	和	保留	冷冻	直到	处置	的	.

因为它们可以卷起来冷冻保存，直到丢弃为止。

[haʊ'evər] , [ɪn][ðə; ði][wɔːrm] ['siːznz] , [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [spred] [aʊt] [flæt] , [her] [saɪd] [daʊn] ,

However	,	in	the	warm	seasons	,	they	should	be	spread	out	flat	,	hair	side	down	,
然而	,	在	这	温暖的	季节	,	他们	应该	是	传播	出去	平坦的	,	头发	边	向下	,

但是，在温暖的季节，应该将它们平铺开来，毛发朝下。

[ðə; ði][legz] , [flæŋks] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [stretʃt] , [ænd; ənd][ɔːl][pɑːrts] [rʌbd] ['θɜːrəli]

the	legs	,	flanks	,	etc	.	stretched	,	and	all	parts	rubbed	thoroughly
这	腿	,	侧翼	,	ETC	.	拉伸	,	和	全部	部分	摩擦	彻底

[wɪð; wɪθ][sɔːlt] .

with	salt	.
和	盐	.

腿部、侧腹等部位伸展开来，所有部位都用盐彻底擦洗干净。

[pər'tɪkjələr] [peɪnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən][tuː; tə] [triːt] [ðə; ði][ɪn'taɪər] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][skɪn] .

Particular	pains	should	be	taken	to	treat	the	entire	surface	of	the	skin	.
特别的	疼痛	应该	是	已采取	到	对待	这	全部的	表面	的	这	皮肤	.

应格外注意对整个皮肤表面进行治疗。

[ɪf] [mɔːr] [ðæn; ðən][wʌn][skɪn][ɪz][tuː; tə][biː; bi]['sɔːltɪd] ,

If	more	than	one	skin	is	to	be	salted	,
如果	更多的	比	一	皮肤	是	到	是	咸的	,

如果要腌制多张鱼皮，

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['sɔːltɪd][wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm][ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [spred] [wʌn][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv]

they	should	be	salted	one	at	a	time	and	should	be	spread	one	on	top	of
他们	应该	是	咸的	一	在	一个	时间	和	应该	是	传播	一	在	顶部	的

[ðə; ði] ['ʌðər] ,

the	other	,
这	其他	,

它们应该逐个撒盐，然后一个叠一个地铺开。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [her] [saɪdz] [tə'geðər] , [ænd; ənd][ðə; ði][skɪn] [saɪdz] [tə'geðər] .

with	the	hair	sides	together	,	and	the	skin	sides	together	.
和	这	头发	侧面	一起	,	和	这	皮肤	侧面	一起	.

毛发面朝内，皮肤面朝内。

[wer] ['oʊnli][wʌn][haɪd][ɪz]['hændəld] ,

Where	only	one	hide	is	handled	,
在哪里	仅有的	一	隐藏	是	处理	,

只处理一张兽皮的地方

[ðə; ði][legz][ænd; ənd] [hed] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['foʊldɪd][ɪn][ænd; ənd][ðə; ði][haɪd] [roʊld] [ʌp] .

the	legs	and	head	should	be	folded	in	and	the	hide	rolled	up	.
这	腿	和	头	应该	是	折叠	在	和	这	隐藏	滚动	向上	.

腿和头部应该折叠起来，兽皮应该卷起来。

[ɪ'nʌf] [sɔːlt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [kjʊr] [ðə; ði][haɪd] ['θɜːrəli] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kept]

Enough	salt	should	be	used	to	cure	the	hide	thoroughly	if	it	is	to	be	kept
足够的	盐	应该	是	用过的	到	治愈	这	隐藏	彻底	如果	它	是	到	是	保留

[fɔːr; fər] ['eni] [leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] .

for	any	length	of	time	.
为了	任何	长度	的	时间	.

如果要长时间保存兽皮，就应该用足够的盐将其彻底腌制。

[ten] [tuː; tə] [twelv] [paʊndz] [ʌv; əv][sɔːlt] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔːr; fər][æn; ən]['ɔːrd(ə)neri][haɪd] . { - }

Ten	to	twelve	pounds	of	salt	will	be	sufficient	for	an	ordinary	hide	.	{	19	}
十	到	十二	磅	的	盐	将要	是	充足的	为了	一个	普通的	隐藏	.	{	-	}

十到十二磅盐就足够腌制一张普通的兽皮了。{19}

['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [ʃiːp]

Killing	and	Dressing	Sheep
杀戮	和	敷料	羊

宰杀和处理绵羊

[mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃi:pi] ['fleɪvər][ʌv; əv]['mʌt(ə)n] [kʌmz] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˌdʒenə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv]['gæsɪz]
Much **of** **the** **sheepy** **flavor** **of** **mutton** **comes** **from** **the** **generation** **of** **gases**
很多 的 这 绵羊 味道 的 羊肉 来 从 这 一代 的 气体
[ɪn][ðə; ði] ['stʌmək] ['æftər][ðə; ði] [ʃi:p] [ɪz] [kɪld] .
in **the** **stomach** **after** **the** **sheep** **is** **killed** **.**
在 这 胃 后 这 羊 是 被杀 .

羊肉的羊腥味很大程度上来自于羊被宰杀后胃里产生的气体。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n] , [ðə; ði] [ʃi:p] [ʃʊd; ʃəd] ['ɔ:lweɪz] [bi:; bi] [drest] [æz; əz]['ræpɪdli][æz; əz]['pɑ:səb(ə)l] .
For **this** **reason** **,** **the** **sheep** **should** **always** **be** **dressed** **as** **rapidly** **as** **possible** **.**
为了 这 原因 , 这 羊 应该 总是 是 穿着 作为 快速 作为 可能的 .

因此，应该尽快给羊穿毛。

[ə; eɪ]['plætfɔ:rm][ə'baʊt] [ˌeɪ'ti:n] [ɪntʃɪz] [haɪ] [ɪz] [kən'vi:niənt] [tu:; tə][wɜ:rk][ɑ:n][ænd; ənd][eɪdz][ɪn]
A **platform** **about** **eighteen** **inches** **high** **is** **convenient** **to** **work** **on** **and** **aids** **in**
一个 平台 关于 十八 英寸 高的 是 方便的 到 工作 在 和 艾滋病 在
['ki:pɪŋ] [ðə; ði] [blʌd] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑ:di] ,
keeping **the** **blood** **away** **from** **the** **body** **,**
保持 这 血 离开 从 这 身体 ,

大约18英寸高的平台便于操作，并有助于防止血液流出身体。

[ɪn'ʃuərɪŋ] [ə; eɪ] ['kli:nər] ['kɑ:rkəs] .
insuring **a** **cleaner** **carcass** **.**
保险 一个 清洁工 尸体 .

确保胴体更清洁。

[ə; eɪ] [kli:n] , [draɪ] [pleɪs] [ɪz] ['nesəseri] [fɔ:r; fər] [ni:t] [wɜ:rk] .
A **clean** **,** **dry** **place** **is** **necessary** **for** **neat** **work** **.**
一个 干净的 , 干燥 地方 是 必要的 为了 整洁的 工作 .

干净干燥的环境是保持工作整洁的必要条件。

['wɔ:tər][ɔ:r] [blʌd] [ɑ:n][ðə; ði] [wʊl] [meɪks] [ˌaɪ 'ti:] ['veri] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [dres] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] ['naɪsli] . §
Water **or** **blood** **on** **the** **wool** **makes** **it** **very** **difficult** **to** **dress** **the** **animal** **nicely** **.** **§**
水 或者 血 在 这 羊毛 制作 它 非常 难的 到 裙子 这 动物 很好 . §
- .
30 **.**
- .

羊毛上的水或血会使动物很难被好好地打扮一番。§ 30.

['stʌnɪŋ] [ænd; ənd] ['bli:dɪŋ]
Stunning **and** **Bleeding**
令人惊叹的 和 出血

惊艳而血腥

[ɪf] [ðə; ði] [ʃi:p] [ɪz][æn; ən][oʊld][wʌn] , [ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [stʌnd] [bɪ'fɔ:r] ['bli:dɪŋ] .
If **the** **sheep** **is** **an** **old** **one** **,** **it** **may** **be** **stunned** **before** **bleeding** **.**
如果 这 羊 是 一个 老的 一 , 它 可能 是 目瞪口呆 前 出血 .

如果这只羊年纪较大，可能会在放血前被击晕。

[ɪf] [ə; eɪ] [jʌŋ] [wʌn] , [ðə; ði] [seɪm] ['pɜ:rpəs] [ɪz] [sɜ:rvd] [baɪ]['dɪsləʊˌkeɪtɪŋ][ðə; ði] [nek] .
If **a** **young** **one** **,** **the** **same** **purpose** **is** **served** **by** **dislocating** **the** **neck** **.**
如果 一个 年轻的 一 , 这 相同的 目的 是 服务 经过 脱臼 这 脖子 .

如果是年轻人，通过使颈部脱臼也能达到同样的目的。

[ðɪs] [ɪz] [ə'kɑ:mplɪʃt] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [wʌn][hænd][ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði] [hed] [ɔ:r][poʊl][ænd; ənd][ðə; ði]
This **is** **accomplished** **by** **putting** **one** **hand** **on** **top** **of** **the** **head** **or** **poll** **and** **the**
这 是 完成 经过 推杆 一 手 在 顶部 的 这 头 或者 轮询 和 这
['ʌðər] [hænd]['ʌndər][ðə; ði] [tʃɪn] [ænd; ənd] ['gɪvɪŋ] [ə; eɪ] [ʃɑ:rp] [twɪst] ['ʌpwərd] .
other **hand** **under** **the** **chin** **and** **giving** **a** **sharp** **twist** **upward** **.**
其他 手 在下面 这 下巴 和 给予 一个 锋利的 捻 向上 .

方法是将一只手放在头顶或头顶，另一只手放在下巴下方，然后向上猛地扭转。

[ðen] [leɪ] [ðə; ði] [ʃiːp] [ɑːn] [ɪts] [saɪd] [ɑːn] [ðə; ði] ['plætfɔːrm] , [wɪð; wɪθ] [ɪts] [hed] ['hæŋɪŋ] ['oʊvər] [wʌn] [end]

Then	lay	the	sheep	on	its	side	on	the	platform	,	with	its	head	hanging	over	one	end
然后	躺	这	羊	在	它是	边	在	这	平台	,	和	它是	头	绞刑	超过	一	结尾

.

:

.

然后将羊侧放在平台上，羊头悬在一端。

[græsp] [ðə; ði] [tʃɪn] [ɪn] [ðə; ði] [left] [hænd] [ænd; ənd] [stɪk] [ə; eɪ] [naɪf] [θruː] [ðə; ði] [nek] [dʒʌst] [bæk]

Grasp	the	chin	in	the	left	hand	and	stick	a	knife	through	the	neck	just	back
抓牢	这	下巴	在	这	左边	手	和	戳	一个	刀	通过	这	脖子	只是	后退

[ʌv; əv] [ðə; ði] ['loʊər] [dʒɔː] .

of	the	lower	jaw	.
的	这	降低	颚	.

左手抓住下巴，将刀刺入下颌后方的脖子。

[ðə; ði] ['kʌtɪŋ] [edʒ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [tɜːrnd] [tuː; tə] [ðə; ði] ['spaɪn(ə)l] ['kɑːləm] [ænd; ənd]

The	cutting	edge	of	the	knife	should	be	turned	to	the	spinal	column	and
这	切割	边缘	的	这	刀	应该	是	转向	到	这	脊	柱子	和

[ðə; ði] [kʌt] [biː; bi] [meɪd] [θruː] [ðə; ði] [fleʃ] [tuː; tə] [ðə; ði] [boʊn] .

the	cut	be	made	through	the	flesh	to	the	bone	.
这	切	是	制成	通过	这	肉	到	这	骨	.

刀刃应朝向脊柱，切开皮肉直至骨头。

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['pɑːsəb(ə)l] [tuː; tə] ['sevər] [ðə; ði] [blʌd] ['ves(ə)lz] [wɪ'ðaʊt] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] ['wɪndpaɪp] .

In	this	way	it	is	possible	to	sever	the	blood	vessels	without	cutting	the	windpipe	.
在	这	方式	它	是	可能的	到	断绝	这	血	船只	没有	切割	这	气管	.

§ - .

§	31	.
§	-	.

这样就可以在不切断气管的情况下切断血管。§ 31.

['skɪnɪŋ]

Skinning
剥皮

剥皮

[splɪt] [ðə; ði] [skɪn] ['oʊvər] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [frʌnt] [legz] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [duː] [klɔːz] [tuː; tə] [ə; eɪ]

Split	the	skin	over	the	back	of	the	front	legs	from	the	dew	claws	to	a
分裂	这	皮肤	超过	这	后退	的	这	正面	腿	从	这	露	爪子	到	一个

['lɪt(ə)l] [ə'bʌv] [ðə; ði] [niːz] .

little	above	the	knees	.
小的	多于	这	膝盖	.

将前腿后侧从狼爪到膝盖上方一点的位置的皮肤切开。

['oʊpən] [ðə; ði] [skɪn] ['oʊvər] [ðə; ði] ['wɪndpaɪp] [frʌm; frəm] ['brɪskɪt] [tuː; tə] [tʃɪn] ,

Open	the	skin	over	the	windpipe	from	brisket	to	chin	,
打开	这	皮肤	超过	这	气管	从	胸部	到	下巴	,

从胸骨到下巴，切开覆盖气管的皮肤，

['staːtiŋ] [ˌaɪ 'tiː] ['slaɪtli] [ɑːn] [ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [nek] .

starting	it	slightly	on	the	sides	of	the	neck	.
开始	它	轻微地	在	这	侧面	的	这	脖子	.

从脖子两侧开始轻轻地开始。

[splɪt] [ðə; ði] [skɪn] ['oʊvər] [ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv] [ðə; ði] [haɪnd] [legz] [tuː; tə] ['mɪdˌlaɪn] , [ænd; ənd] [skɪn] [ðə; ði]

Split	the	skin	over	the	back	of	the	hind	legs	to	midline	,	and	skin	the
分裂	这	皮肤	超过	这	后退	的	这	后	腿	到	中线	,	和	皮肤	这

['bʌtək] .

buttock	.
臀部	.

将后腿后侧的皮肤切开至中线，然后剥去臀部的皮肤。

[ðə; ði][skɪn][ʃʊd; ʃəd]['ɔːlsoʊ][biː; bi] [reɪzd] ['oʊvər][ðə; ði][ˌsiː oʊ 'diː][ænd; ənd][flæŋks] .

The	skin	should	also	be	raised	over	the	cod	and	flanks	.
这	皮肤	应该	还	是	提高	超过	这	鳕鱼	和	侧翼	.

鳕鱼和鱼腩上的鱼皮也应该向上翻起。

[skɪn] [ə'raʊnd][ðə; ði] [hɑːks] [ænd; ənd] [daʊn] [tuː; tə][ðə; ði] [huːf] ,

Skin	around	the	hocks	and	down	to	the	hoofs	,
皮肤	大约	这	后腿	和	向下	到	这	蹄子	,

从跗关节周围到蹄部的皮肤，

['kʌtɪŋ] [ɔːf][ðə; ði][haɪnd] [fiːt] [æt; ət][ðə; ði][toʊ][dʒɔɪnts] .

cutting	off	the	hind	feet	at	the	toe	joints	.
切割	离开	这	后	脚	在	这	脚趾	关节	.

将后脚趾关节处切断。

[noʊ] [ə'tempt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə][skɪn][ðə; ði][legz] [ə'bʌv] [ðə; ði] [hɑːks] [ʌn'tɪl]['æftər][ðə; ði]

No	attempt	should	be	made	to	skin	the	legs	above	the	hocks	until	after	the
不	试图	应该	是	制成	到	皮肤	这	腿	多于	这	后腿	直到	后	这

['kɑːrkəs][ɪz] [hʌŋ] [ʌp] .

carcass	is	hung	up	.
尸体	是	悬挂	向上	.

在将尸体挂起来之前，不要试图剥去飞节以上腿部的皮。

[hæŋ] [ðə; ði] [ʃiːp] [ʌp][baɪ][ðə; ði][haɪnd][legz][ænd; ənd][splɪt][ðə; ði][skɪn]['oʊvər][ðə; ði]['mɪdˌlaɪn] .

Hang	the	sheep	up	by	the	hind	legs	and	split	the	skin	over	the	midline	.
悬挂	这	羊	向上	经过	这	后	腿	和	分裂	这	皮肤	超过	这	中线	.

将羊后腿吊起来，然后沿中线割开羊皮。

[stɑːrt][æt; ət][ðə; ði] ['brɪskɪt] [ænd; ənd] “ [fɪst][ɔːf] ” [ðə; ði][skɪn] .

Start	at	the	brisket	and	“	fist	off	”	the	skin	.
开始	在	这	胸部	和	“	拳头	离开	”	这	皮肤	.

从胸肉开始，用拳头将皮剥掉。

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [baɪ] ['græspɪŋ] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][pelt]['fɜːrmli][ɪn][wʌn][hænd] ,

This	is	done	by	grasping	the	edge	of	the	pelt	firmly	in	one	hand	,
这	是	完毕	经过	抓握	这	边缘	的	这	毛皮	牢牢	在	一	手	,

具体做法是，用一只手牢牢抓住兽皮的边缘。

['pʊlɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ʌp] [taɪt] [ænd; ənd] ['wɜːrkɪŋ] [ðə; ði] ['ʌðər] [kloʊz] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][pelt][ænd; ənd][ðə; ði]

pulling	it	up	tight	and	working	the	other	close	between	the	pelt	and	the
拉	它	向上	紧的	和	在职的	这	其他	关闭	之间	这	毛皮	和	这

['bɑːdi] .

body	.
身体	.

将其拉紧，并将另一条线紧紧地塞进皮毛和身体之间。

[ðə; ði] “ ['fɪstɪŋ] [ɔːf] ” [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['daʊnwərd] ['oʊvər][ðə; ði] [fɔːr] ['kwɔːrtər][ænd; ənd] ['ʌpwərd] [ænd; ənd]

The	“	fisting	off	”	should	be	downward	over	the	fore	quarter	and	upward	and
这	“	拳交	离开	”	应该	是	向下	超过	这	前	四分之一	和	向上	和

['bækwərd] ['oʊvər][ðə; ði][haɪnd]['kwɔːrtərz][ænd; ənd][legz] .

backward	over	the	hind	quarters	and	legs	.
落后	超过	这	后	四分之一	和	腿	.

“挥拳”的动作应该是向下越过前躯，向上向后越过后躯和腿部。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ˌʌn'waɪz][tuː; tə] [pʊl] [daʊn] [ɑːn][ðə; ði][skɪn]['oʊvər][ðə; ði][haɪnd][legz] ,

It	is	unwise	to	pull	down	on	the	skin	over	the	hind	legs	,
它	是	失策	到	拉	向下	在	这	皮肤	超过	这	后	腿	,

拉扯后腿上的皮肤是不明智的。

[æz; əz][ðə; ði] ['membreɪn] ['kʌvərɪŋ] [ðə; ði] [fleʃ] [ɪz] [ʃʊr] [tu:; tə][bi:; bi] ['rʌptʃɚd] [ænd; ənd][æn; ən]

as	the	membrane	covering	the	flesh	is	sure	to	be	ruptured	and	an
作为	这	膜	覆盖	这	肉	是	当然	到	是	破裂	和	一个

[ʌn'saɪtli] [ə'pɪrəns] ['gɪv(ə)n][tu:; tə][ðə; ði]['kɑ:rkəs] .

unsightly	appearance	given	to	the	carcass	.
难看的	外貌	给定	到	这	尸体	.

因为覆盖在肉上的膜肯定会破裂，使尸体看起来很难看。

[ðə; ði] [wʊl] [ʃʊd; ʃəd]['ɔ:lweɪz][bi:; bi][held] [ə'weɪ][frʌm; frəm][ðə; ði] [fleʃ] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [seɪk] [ʌv; əv] { - }

The	wool	should	always	be	held	away	from	the	flesh	for	the	sake	of	{	20	}
这	羊毛	应该	总是	是	握住	离开	从	这	肉	为了	这	清酒	的	{	-	}

为了{20}，羊毛应该始终与皮肤保持距离。

['klenlinəs] .

cleanliness	.
清洁	.

清洁。

[ðə; ði][skɪn][ɑ:n][ðə; ði][legz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [pʊld] [ə'weɪ][frʌm; frəm][ðə; ði]['bɑ:di] , ['ræðər][ðæn; ðən]

The	skin	on	the	legs	should	be	pulled	away	from	the	body	,	rather	than
这	皮肤	在	这	腿	应该	是	拉	离开	从	这	身体	,	相当	比

[tɔ:rd] [ˌaɪ 'ti:] ,

toward	it	,
朝向	它	,

腿部皮肤应该向外拉伸，而不是向内拉伸。

[ɪn]['ɔ:rdər][tu:; tə] [prɪ'zɜ:rv] [ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] .

in	order	to	preserve	the	covering	of	the	meat	.
在	命令	到	保存	这	覆盖	的	这	肉	.

为了保护肉的表皮。

[wen] [ðə; ði][pelt][hæz; həz] [bɪn] ['lu:snd] ['oʊvər][ðə; ði][saɪdz][ænd; ənd] [bæk] ,

When	the	pelt	has	been	loosened	over	the	sides	and	back	,
什么时候	这	毛皮	有	到过	松动	超过	这	侧面	和	后退	,

当毛皮从侧面和背面松开后，

[ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [strɪpt] [daʊn] ['oʊvər][ðə; ði] [nek] [ænd; ənd][kʌt] [ɔ:f] [kloʊz][tu:; tə][ðə; ði] [ɪrz] .

it	should	be	stripped	down	over	the	neck	and	cut	off	close	to	the	ears	.
它	应该	是	脱衣舞	向下	超过	这	脖子	和	切	离开	关闭	到	这	耳朵	.

应该将脖子上的毛剪掉，并在靠近耳朵的地方剪短。

[ðə; ði] [hed] [meɪ] [ðen] [bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [wɪ'ðaʊt] ['bi:ɪŋ] [skɪnd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [θru:] [ðə; ði]['ætləs]

The	head	may	then	be	removed	without	being	skinned	by	cutting	through	the	atlas
这	头	可能	然后	是	已移除	没有	存在	去皮	经过	切割	通过	这	图集

[dʒɔɪnt] . § - .

joint	.	§	32	.
联合的	.	§	-	.

然后可以通过切断寰椎关节来取出头部，而无需剥皮。§ 32.

['gʌtiŋ]

Gutting
开膛

开膛

[bɪ'gɪn] [rɪ'mu:vɪŋ] [ðə; ði]['entreɪlz][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ə'raʊnd][ðə; ði]['rektəm][ænd; ənd] [ə'laʊɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə]

Begin	removing	the	entrails	by	cutting	around	the	rectum	and	allowing	it	to
开始	移除	这	内脏	经过	切割	大约	这	直肠	和	允许	它	到

[drɑ:p] [daʊn] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑ:rkəs] .

drop	down	the	inside	of	the	carcass	.
降低	向下	这	里面	的	这	尸体	.

首先，沿着直肠周围切开，让内脏掉落到尸体内部，开始取出内脏。

[duː][nɑːt][splɪt][ðə; ði]['pelvɪs] .

Do	not	split	the	pelvis	.
做	不是	分裂	这	骨盆	.

不要劈开骨盆。

['oʊpən] [daʊn] [ðə; ði] ['beli] [laɪn][frʌm; frəm][ðə; ði][ˌsiː oʊ 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['brestboʊn] ,

Open	down	the	belly	line	from	the	cod	to	the	breastbone	,
打开	向下	这	腹部	线	从	这	鳕鱼	到	这	胸骨	,

沿腹部线从鳕鱼到胸骨处切开，

[ænd; ənd] [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [pɔːntʃ] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪn'testɪnz] , ['liːvɪŋ] [ðə; ði]['lɪvər] [ə'tætʃt] [tuː; tə]

and	take	out	the	paunch	and	the	intestines	,	leaving	the	liver	attached	to
和	拿	出去	这	大肚子	和	这	肠子	,	离开	这	肝	随附的	到

[ðə; ði] ['daɪəfræm] .

the	diaphragm	.
这	隔膜	.

取出腹部和肠子，只留下肝脏与横膈膜相连。

[ðə; ði] [hɑːrt] , [lʌŋz] [ænd; ənd] ['daɪəfræm] [meɪ] ['iːðər] [biː; bi] [rɪ'muːvd] [ɔːr] [ə'laʊd] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn]

The	heart	,	lungs	and	diaphragm	may	either	be	removed	or	allowed	to	remain	in
这	心	,	肺	和	隔膜	可能	任何一个	是	已移除	或者	允许	到	保持	在

[ðə; ði]['kɑːrkəs] .

the	carcass	.
这	尸体	.

心脏、肺和膈肌可以取出，也可以留在尸体中。

[riːtʃ] [ʌp]['ɪntuː][ðə; ði]['pelvɪs][ænd; ənd] [pʊl] [aʊt][ðə; ði] ['blædər] .

Reach	up	into	the	pelvis	and	pull	out	the	bladder	.
抵达	向上	进入	这	骨盆	和	拉	出去	这	膀胱	.

向上伸手到骨盆处，把膀胱拉出来。

[waɪp] [ɔːl] [blʌd] [ænd; ənd][dɜːrt][frʌm; frəm][ðə; ði]['kɑːrkəs][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kɔːrs] [klɔːθ] [rʌŋ] ['nɪrli]

Wipe	all	blood	and	dirt	from	the	carcass	with	a	coarse	cloth	wrung	nearly
擦拭	全部	血	和	污垢	从	这	尸体	和	一个	粗	布	拧干	几乎

[draɪ][frʌm; frəm][hɑːt]['wɔːtər] .

dry	from	hot	water	.
干燥	从	热的	水	.

用热水拧干的粗布擦去尸体上的所有血迹和污垢。

['dʌb(ə)l] [ʌp][ðə; ði] [frʌnt] [legz][ænd; ənd][slɪp]['oʊvər][ðə; ði]['æŋk(ə)l][dʒɔɪnt][ðə; ði]['lɪt(ə)l][kɔːrd] [wɪtʃ] [ɪz]

Double	up	the	front	legs	and	slip	over	the	ankle	joint	the	little	cord	which	is
双倍的	向上	这	正面	腿	和	滑	超过	这	踝	联合的	这	小的	绳索	哪个	是

[faʊnd] [baɪ] ['kʌtɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði] ['fleʃi] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔːrɑːm] .

found	by	cutting	into	the	fleshy	part	of	the	forearm	.
成立	经过	切割	进入	这	肉质的	部分	的	这	前臂	.

将前腿对折，然后将切开前臂肉质部分后找到的小绳子套在脚踝关节上。

['bliːdɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] ['poʊltri] § - .

Bleeding	and	Dressing	Poultry	§	33	.
出血	和	敷料	家禽	§	-	.

家禽放血和宰杀§ 33.

['bliːdɪŋ] [ænd; ənd] ['pɪkɪŋ]

Bleeding	and	Picking
出血	和	挑选

出血和采摘

[wen] ['oʊnli][ə; eɪ] [fjuː] ['tʃɪkɪnz] [ɑːr; ər][tuː; tə][biː; bi] [drest] ,

When	only	a	few	chickens	are	to	be	dressed	,
什么时候	仅有的	一个	很少	鸡	是	到	是	穿着	,

当只需要处理几只鸡时，

[ðə; ði] ['sɪmplɪst] [wei] [ʌv; əv] ['bliːdɪŋ] [ɪz][tuː; tə] [tʃɑːp] [ɔːf][ðə; ði] [hed] [wɪð; wɪθ][æn; ən][æks][ɔːr] ['kliːvər]

the	simplest	way	of	bleeding	is	to	chop	off	the	head	with	an	ax	or	cleaver
这	最简单的	方式	的	出血	是	到	劈	离开	这	头	和	一个	斧头	或者	菜刀

.

:

.

最简单的放血方法是用斧头或菜刀砍掉头。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['skɔːldɪd][æt; ət][wʌns][ænd; ənd] [pɪkt] .

They	should	be	scalded	at	once	and	picked	.
他们	应该	是	烫伤	在	一次	和	挑选	.

应该立即用热水烫一下，然后挑出来。

['skɔːldɪŋ] ['kɔːzɪz] [ðə; ði] ['mʌslz] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɛðɚz] [tuː; tə][rɪ'læks] ,

Scalding	causes	the	muscles	at	the	base	of	the	feathers	to	relax	,
烫	原因	这	肌肉	在	这	根据	的	这	羽毛	到	放松	,

烫伤会导致羽毛根部的肌肉放松。

[soʊ][ðə; ði] ['fɛðɚz] [kʌm] [aʊt] ['iːzəli] .

so	the	feathers	come	out	easily	.
所以	这	羽毛	来	出去	容易地	.

这样羽毛就很容易拔出来了。

['æftər] ['pɪkɪŋ] , [ðə; ði][skɪn][kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [fɜːrm][baɪ] ['plʌndʒɪŋ] [ðə; ði][bɜːrd][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

After	picking	,	the	skin	can	be	made	firm	by	plunging	the	bird	in	cold	water	.
后	挑选	,	这	皮肤	能	是	制成	公司	经过	骤降	这	鸟	在	寒冷的	水	.

拔毛后，将禽鸟浸入冷水中，即可使鸟皮变硬。

[ðə; ði][krɑːp][ænd; ənd] [ɪn'testɪnz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði][skɪn][ɪz] [kuːld] .

The	crop	and	intestines	should	be	removed	as	soon	as	the	skin	is	cooled	.
这	庄稼	和	肠子	应该	是	已移除	作为	很快	作为	这	皮肤	是	冷却	.

待皮肤冷却后，应立即取出嗉囊和肠子。

[ɪf] [ðə; ði][bɜːrd][ɪz][tuː; tə][biː; bi][draɪ] [pɪkt] ,

If	the	bird	is	to	be	dry	picked	,
如果	这	鸟	是	到	是	干燥	挑选	,

如果要对鸟进行干摘，

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][bled][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði] [blʌd] ['ves(ə)lz][ɪn][ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] ['pʌŋktʃərɪŋ] [ðə; ði]

it	should	be	bled	by	cutting	the	blood	vessels	in	the	head	and	puncturing	the
它	应该	是	出血	经过	切割	这	血	船只	在	这	头	和	穿刺	这

[breɪn] .

brain	.
脑	.

应该通过切断头部血管并刺破大脑来放血。

[fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs] , [ə; eɪ]['skælpəl][ɔːr][ə; eɪ] [smɔːl] [naɪf] , [ɪz] [juːst] .

For	this	purpose	,	a	scalpel	or	a	small	knife	,	is	used	.
为了	这	目的	,	一个	解剖刀	或者	一个	小的	刀	,	是	用过的	.

为此，需要使用手术刀或小刀。

[ðə; ði] ['ɪnstrəmənt] [mʌst; məst][biː; bi] ['pɔɪntɪd] [ænd; ənd] ['veri] [ʃɑːrp] .

The	instrument	must	be	pointed	and	very	sharp	.
这	乐器	必须	是	尖	和	非常	锋利的	.

该仪器必须尖锐且非常锋利。

[ðə; ði][bɜːrd][ɪz] [grɑːspt] [baɪ][ðə; ði] [hed] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][left][hænd] ,

The	bird	is	grasped	by	the	head	with	the	left	hand	,
这	鸟	是	抓住	经过	这	头	和	这	左边	手	,

左手抓住鸟的头部，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [raɪt] [hænd][ðə; ði]['skælpəl][ɪz] [θrʌst] ['ʌpwərd][ˌɪn'saɪd][ðə; ði] [maʊθ] [æt; ət]

and	with	the	right	hand	the	scalpel	is	thrust	upward	inside	the	mouth	at
和	和	这	正确的	手	这	解剖刀	是	推力	向上	里面	这	嘴	在

[ðə; ði] [bæk] [ʌv; əv][ðə; ði] [θroʊt] .

the	back	of	the	throat	.
这	后退	的	这	喉	.

然后，用右手将手术刀向上插入口腔内，到达咽喉后部。

[ɪf] [dʌn] ['prɑːpərli] , [ðə; ði][bɜːrd] [wɪl] [bliːd] ['ɔːlmoʊst][æz; əz][fæst][æz; əz] [wen] [ðə; ði][ɪn'taɪər] [hed] [ɪz]

If	done	properly	,	the	bird	will	bleed	almost	as	fast	as	when	the	entire	head	is
如果	完毕	适当地	,	这	鸟	将要	流血	几乎	作为	快速地	作为	什么时候	这	全部的	头	是

[rɪ'muːvd] . { - }

removed	.	{	21	}
已移除	.	{	-	}

如果操作得当，鸟儿流血的速度几乎和整个头部被切除时一样快。{21}

[ðə; ði] [naɪf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [θrʌst] [klɪr] [θruː] [tuː; tə][ðə; ði][breɪn][soʊ][ðə; ði][bɜːrd] [wɪl] [biː; bi]

The	knife	should	be	thrust	clear	through	to	the	brain	so	the	bird	will	be
这	刀	应该	是	推力	清除	通过	到	这	脑	所以	这	鸟	将要	是

[stʌnd] .

stunned	.
目瞪口呆	.

应该将刀子直接刺入大脑，使鸟儿昏迷。

['stʌnɪŋ] [ðə; ði][bɜːrd][ɪn] [ðɪs] [weɪ] [hæz; həz][ðə; ði] [seɪm] [ɪ'fekt] [æz; əz] ['skɔːldɪŋ] ,

Stunning	the	bird	in	this	way	has	the	same	effect	as	scalding	,
令人惊叹的	这	鸟	在	这	方式	有	这	相同的	影响	作为	烫	,

用这种方法使鸟昏迷与用热水烫伤的效果相同。

[ɪn] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] ['kɔːzɪz] [ðə; ði] ['mʌslz] [æt; ət][ðə; ði] [beɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɛðɚz] [tuː; tə][rɪ'læks][soʊ] [ðæt]

in	that	it	causes	the	muscles	at	the	base	of	the	feathers	to	relax	so	that
在	那	它	原因	这	肌肉	在	这	根据	的	这	羽毛	到	放松	所以	那

[ðə; ði] ['fɛðɚz] [kæn; kən][biː; bi] ['iːzəli] [plʌkt] [aʊt] .

the	feathers	can	be	easily	plucked	out	.
这	羽毛	能	是	容易地	拨弦	出去	.

因为它能使羽毛根部的肌肉放松，从而使羽毛更容易被拔掉。

[ɪf] [ðə; ði][bɜːrd][ɪz][nɑːt] [stʌnd] , [ðə; ði] ['fɛðɚz] [wɪl] [nɑːt] [pʊl] [aʊt][soʊ] ['redɪli] .

If	the	bird	is	not	stunned	,	the	feathers	will	not	pull	out	so	readily	.
如果	这	鸟	是	不是	目瞪口呆	,	这	羽毛	将要	不是	拉	出去	所以	容易	.

如果鸟儿没有被击晕，羽毛就不会那么容易脱落。

[ðə; ði][bɜːrd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [hʌŋ] [ʌp][baɪ][ðə; ði] [fiːt] [ænd; ənd] [pɪkt] [ɪ'miːdiətli] ,

The	bird	should	be	hung	up	by	the	feet	and	picked	immediately	,
这	鸟	应该	是	悬挂	向上	经过	这	脚	和	挑选	立即地	,

应该把鸟的脚倒吊起来，立即摘除。

[bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['bɑːdi] [gets] [koʊld][ænd; ənd][ðə; ði] ['fɛðɚz] [set] .

before	the	body	gets	cold	and	the	feathers	set	.
前	这	身体	获得	寒冷的	和	这	羽毛	放	.

在身体冷却、羽毛定型之前。

[ə; eɪ] [fjuː] [æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [grɑːspt] [bɪ'twiːn] [ðə; ði] [θʌm] [ænd; ənd][fɜːrst]['fɪŋgər] ,

A	few	at	a	time	should	be	grasped	between	the	thumb	and	first	finger	,
一个	很少	在	一个	时间	应该	是	抓住	之间	这	拇指	和	第一的	手指	,

一次用拇指和食指捏住几个，

[ænd; ənd][ðə; ði] [pʊl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ʌpwərd] [ænd; ənd] ['bækwərd] , [ɪn][ðə; ði][də'rekʃn; daɪ'rekʃn] [wɪtʃ]

and	the	pull	should	be	upward	and	backward	,	in	the	direction	which
和	这	拉	应该	是	向上	和	落后	,	在	这	方向	哪个

[ðə; ði] ['fɛðɚz] ['nætʃ(ə)rəli][laɪ] .

the	feathers	naturally	lie	.
这	羽毛	自然	说谎	.

拉力应向上向后，与羽毛自然生长的方向一致。

['tɜːkɪz] , [giːs] [ænd; ənd] [dʌks] [ɑːr; ər]['juːʒuəli; 'juːʒəli][bled][ænd; ənd][draɪ] [pɪkt] .

Turkeys	,	geese	and	ducks	are	usually	bled	and	dry	picked	.
火鸡	,	鹅	和	鸭子	是	通常	出血	和	干燥	挑选	.

火鸡、鹅和鸭子通常采用放血干拣的方式。

[ɪ'miːdiətli] ['æftər] ['bliːdɪŋ] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sə'spendɪd] [frʌm; frəm][ə; eɪ] [hʊk] [ænd; ənd] [pɪkt]

Immediately	after	bleeding	they	should	be	suspended	from	a	hook	and	picked
立即地	后	出血	他们	应该	是	暂停	从	一个	钩	和	挑选

,

,

,

放血后应立即将它们挂在钩子上摘取。

[ɪn][ðə; ði] [seɪm] [weɪ] [ðæt] [ə; eɪ] [faʊl] [ɪz][draɪ] [pɪkt] .

in	the	same	way	that	a	fowl	is	dry	picked	.
在	这	相同的	方式	那	一个	鸡	是	干燥	挑选	.

就像给家禽进行干摘一样。

['oʊɪŋ] [tuː; tə][ðə; ði] ['θɪknəs] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɛðɚz] [ɑːn] [dʌks] [ænd; ənd] [giːs] ,

Owing	to	the	thickness	of	the	feathers	on	ducks	and	geese	,
欠款	到	这	厚度	的	这	羽毛	在	鸭子	和	鹅	,

由于鸭子和鹅的羽毛很厚，

[draɪ] ['pɪkɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ə; eɪ] ['sloʊər] ['prɑːses] [ðæn; ðən][wɪð; wɪθ] ['ʌðər]

dry	picking	with	them	is	usually	a	slower	process	than	with	other
干燥	挑选	和	他们	是	通常	一个	慢点	过程	比	和	其他

[bɜːrdz] .

birds	.
鸟类	.

与其它鸟类相比，用它们进行干啄食通常是一个较慢的过程。

['æftər] ['bliːdɪŋ] , [ə; eɪ] [klɔːθ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ræpt] [ə'raʊnd][ðə; ði] [hed] [tuː; tə] [kætʃ] [ðə; ði] [blʌd] ,

After	bleeding	,	a	cloth	should	be	wrapped	around	the	head	to	catch	the	blood	,
后	出血	,	一个	布	应该	是	包装	大约	这	头	到	抓住	这	血	,

出血后，应该用布包住头部以吸收血液。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði] ['fɛðɚz] [wɪl] [nɑːt] [bɪ'kʌm] ['blʌdi] .

so	that	the	feathers	will	not	become	bloody	.
所以	那	这	羽毛	将要	不是	变得	血腥	.

这样羽毛就不会沾上血迹。

[ðə; ði] [guːs] [ɔːr] [dʌk] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi][leɪd][ɑːn][ə; eɪ] [bɔːrd] [ɑːn][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][æn; ən]['oʊpən]

The	goose	or	duck	should	then	be	laid	on	a	board	on	the	top	of	an	open
这	鹅	或者	鸭子	应该	然后	是	铺设	在	一个	木板	在	这	顶部	的	一个	打开

['bærəl][ɔːr][dʒɑːr] ,

barrel	or	jar	,
桶	或者	罐	,

然后把鹅或鸭放在敞开的桶或罐子顶部的木板上，

[ænd; ənd][ðə; ði] ['fɛðɚz] [drɑːpt] ['ɪntuː][ðə; ði]['ves(ə)l][æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [pɪkt] .

and	the	feathers	dropped	into	the	vessel	as	they	are	picked	.
和	这	羽毛	掉落	进入	这	血管	作为	他们	是	挑选	.

羽毛被拔起时，便落入容器中。

[ðə; ði] [kɔːrs] [wɪŋ] ['fɛðɚz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept] ['seprət] [frʌm; frəm][ðə; ði]['sɑːftɚ, 'sɔftɚ] ['fɛðɚz] .

The	coarse	wing	feathers	should	be	kept	separate	from	the	softer	feathers	.
这	粗	翼	羽毛	应该	是	保留	分离	从	这	更柔和	羽毛	.

粗糙的翼羽应该与柔软的羽毛分开存放。

[wen] [ðə; ði] ['fɛðɚz] [hæv; həv] [bɪn] [rɪ'muːvd] [ðə; ði] [ʃɔːrt] [daʊn] [meɪ] [rɪ'muːvd] [baɪ] ['sɪndʒɪŋ]

When	the	feathers	have	been	removed	the	short	down	may	removed	by	singeing
什么时候	这	羽毛	有	到过	已移除	这	短的	向下	可能	已移除	经过	烧焦

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['gæsəliːn; ˌgæsə'liːn][ɔːr]['ælkəhɔːl] [fleɪm] .

with	a	gasoline	or	alcohol	flame	.
和	一个	汽油	或者	酒精	火焰	.

去除羽毛后，可以用汽油或酒精火焰烧掉短绒。

[ə; eɪ][hɑːt] [fleɪm] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [juːst] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [gɪv] [æn; ən] ['ɔɪli] [ə'pɪrəns] [tuː; tə]

A	hot	flame	should	not	be	used	,	as	it	will	give	an	oily	appearance	to
一个	热的	火焰	应该	不是	是	用过的	,	作为	它	将要	给	一个	油腻的	外貌	到

[ðə; ði][skɪn] .

the	skin	.
这	皮肤	.

不应使用明火，否则会使皮肤看起来油腻。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] [dɪ'zaɪrd] [tuː; tə] [seɪv] [ðə; ði] ['fɛðɚz] ,

When	it	is	not	desired	to	save	the	feathers	,
什么时候	它	是	不是	想要的	到	节省	这	羽毛	,

当不需要保留羽毛时，

['kwɪkər] [wɜːrk] [meɪ] [biː; bi] [dʌn] [baɪ] ['skɔːldɪŋ] [ðə; ði][bɜːrdz][ænd; ənd] ['ræpɪŋ] [ðem; ðəm][fɔːr; fər][ə; eɪ]

quicker	work	may	be	done	by	scalding	the	birds	and	wrapping	them	for	a
更快	工作	可能	是	完毕	经过	烫	这	鸟类	和	包装	他们	为了	一个

[fjuː] ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] [sæk] [ɔːr] ['blæŋkɪt] [tuː; tə] [stiːm] .

few	minutes	in	a	sack	or	blanket	to	steam	.
很少	分钟	在	一个	解雇	或者	毯子	到	蒸汽	.

更快捷的方法是先将禽鸟烫烫，然后用麻袋或毯子包裹几分钟进行蒸煮。

[sɪns] [ðer; ðər][ɪz]['deɪndʒər][ʌv; əv][ðer; ðər] ['biːɪŋ] [stiːmd] [tuː] [mʌtʃ] , [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['kloʊsli]

Since	there	is	danger	of	their	being	steamed	too	much	,	they	should	be	closely
自从	那里	是	危险	的	他们的	存在	蒸	也	很多	,	他们	应该	是	密切

[wɑːtʃt] ,

watched	,
观看	,

由于存在蒸煮过度的风险，因此应密切注意。

[ænd; ənd] , [æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] ['fɛðɚz] [kʌm] [aʊt] ['redɪli] , [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['redi] [tuː; tə][biː; bi]

and	,	as	soon	as	the	feathers	come	out	readily	,	they	are	ready	to	be
和	,	作为	很快	作为	这	羽毛	来	出去	容易	,	他们	是	准备好	到	是

[pɪkt] ,

picked	,
挑选	,

羽毛一旦容易脱落，就可以采摘了。

[sɪndʒd] , [ænd; ənd] [ðen] [kuːld] [baɪ] ['plʌndʒɪŋ] ['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] .

singed	,	and	then	cooled	by	plunging	into	cold	water	.
已签名	,	和	然后	冷却	经过	骤降	进入	寒冷的	水	.

烧焦后，放入冷水中冷却。

[ðə; ði]['sʌd(ə)n] ['kuːlɪŋ] ['hɑːrdn] [ðə; ði][skɪn] . { - }

The	sudden	cooling	hardens	the	skin	.	{	22	}
这	突然	冷却	硬化	这	皮肤	.	{	-	}

突然的冷却使皮肤变硬。{22}

['kiːpɪŋ]	[miːt]	[freʃ]
Keeping	**Meat**	**Fresh**
保持	肉	新鲜的

保持肉类新鲜

[ɪn][ðə; ði]	[sʌb]	-	['trɑːpɪk(ə)l]	['klaɪmət]	[ʌv; əv]	['kæntən,'kæntɑːn]	,
In	**the**	**sub**	**-**	**tropical**	**climate**	**of**	**Canton**	**,**
在	这	子	-	热带	气候	的	广州	,

在广州的亚热带气候下，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]	['dɪfɪkəlt]	[tuː; tə]	[kiːp]	[miːt]	[freʃ]	[fɔːr; fər]	['eni]	[leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv]	[taɪm]	[wɪ'ðaʊt]	[ðə; ði]	[juːz]
it	**is**	**difficult**	**to**	**keep**	**meat**	**fresh**	**for**	**any**	**length**	**of**	**time**	**without**	**the**	**use**
它	是	难的	到	保持	肉	新鲜的	为了	任何	长度	的	时间	没有	这	使用

[ʌv; əv][aɪs]	.
of	**ice**	**.**
的	冰	.

不用冰块很难长时间保持肉类新鲜。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]	[ruːm]	['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv]	-	[dɪ'griːz]	['færənhaɪt]	[ænd; ənd]	[ə'bʌv]	,
With	**a**	**room**	**temperature**	**of**	**60**	**degrees**	**Fahrenheit**	**and**	**above**	**,**
和	一个	房间	温度	的	-	学位	华氏度	和	多于	,

室温在华氏60度及以上时，

[miːt]	[wɪl]	[kiːp]	[freʃ]	[bʌt; bət][ə; eɪ]	[fjuː]	['aʊərz]	.
meat	**will**	**keep**	**fresh**	**but**	**a**	**few**	**hours**	**.**
肉	将要	保持	新鲜的	但	一个	很少	小时	.

肉只能保鲜几个小时。

[ɪf]	[pleɪst]	[ɪn][ə; eɪ]	[rɪ'frɪdʒəreɪtər]	[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]	['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv]	[frʌm; frəm]	-	[tuː; tə]	-
If	**placed**	**in**	**a**	**refrigerator**	**with**	**a**	**temperature**	**of**	**from**	**34**	**to**	**40**
如果	放置	在	一个	冰箱	和	一个	温度	的	从	-	到	-

[dɪ'griːz]	['færənhaɪt]	,
degrees	**Fahrenheit**	**,**
学位	华氏度	,

如果放入温度为华氏34度至40度的冰箱中，

[ˌaɪ 'tiː]	[wɪl]	[kiːp]	[freʃ]	[fɔːr; fər][ə; eɪ]	[wiːk]	[tuː; tə]	[ten]	[deɪz]	.
it	**will**	**keep**	**fresh**	**for**	**a**	**week**	**to**	**ten**	**days**	**.**
它	将要	保持	新鲜的	为了	一个	星期	到	十	天	.

可以保鲜一周到十天。

[draɪ]	[er]	[ʃʊd; ʃəd]	['sɜːrkjəleɪt]	['friːli]	[θruː]	[ðə; ði]	[rɪ'frɪdʒəreɪtər]	.
Dry	**air**	**should**	**circulate**	**freely**	**through**	**the**	**refrigerator**	**.**
干燥	空气	应该	流通	自由	通过	这	冰箱	.

冰箱内应保持空气干燥流通。

['mɔɪstʃər]	[ɪn][ðə; ði]	[rɪ'frɪdʒəreɪtər]	[tendz]	[tuː; tə]	[dɪ'veləp]	[moʊld]	,	[wɪtʃ]	[ɪz][æpt]	[tuː; tə]	[kɔːz]
Moisture	**in**	**the**	**refrigerator**	**tends**	**to**	**develop**	**mould**	**,**	**which**	**is**	**apt**	**to**	**cause**
水分	在	这	冰箱	倾向于	到	发展	模具	,	哪个	是	易于	到	原因

[ˌdiːˌkɑːmpə'zɪʃn]	[ʌv; əv][ðə; ði]	[miːt]	.
decomposition	**of**	**the**	**meat**	**.**
分解	的	这	肉	.

冰箱内的湿气容易滋生霉菌，这会导致肉类腐烂变质。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l]	[dɪ'keɪ]	[wɪl]	[suːn]	[kən'tæmɪneɪt]	[ə; eɪ][lɑːrdʒ]	[ə'maʊnt]	[ʌv; əv]	[miːt]	.
A	**little**	**decay**	**will**	**soon**	**contaminate**	**a**	**large**	**amount**	**of**	**meat**	**.**
一个	小的	衰变	将要	很快	污染	一个	大的	数量	的	肉	.

少量腐烂物质很快就会污染大量肉类。

[ɪn][ðə; ði] [nɔːrθ] , [miːt] [meɪ] [biː; bi] [kept] [freʃ] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][koʊld]['siːz(ə)n] [baɪ] ['friːzɪŋ] [ˌaɪ 'tiː]['sɑːlɪd]

In	the	north	,	meat	may	be	kept	fresh	during	the	cold	season	by	freezing	it	solid
在	这	北	,	肉	可能	是	保留	新鲜的	期间	这	寒冷的	季节	经过	冷冻	它	坚硬的

.

:

.

在北方，人们会在寒冷的季节将肉完全冷冻以保持新鲜。

[ðə; ði]['kɑːrkəs] [meɪ] [biː; bi][kʌt]['ɪntuː]['kwɔːrtərz][ɔːr]['smɔːlər] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [hʌŋ] [ɪn][æn; ən]['oʊpən]

The	carcass	may	be	cut	into	quarters	or	smaller	pieces	and	hung	in	an	open
这	尸体	可能	是	切	进入	四分之一	或者	较小的	件	和	悬挂	在	一个	打开

['aʊtbɪldɪŋ] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [friːz] ['sɑːlɪd] ,

outbuilding	where	it	will	freeze	solid	,
附属建筑	在哪里	它	将要	冻结	坚硬的	,

可以将尸体切成四块或更小的块，悬挂在敞开的附属建筑中，使其完全冻硬。

[ænd; ənd] [rɪ'meɪn] ['froʊz(ə)n] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['weðər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə][wɔːrm] [ʌp] [ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] .

and	remain	frozen	until	the	weather	begins	to	warm	up	in	the	spring	.
和	保持	冷冻	直到	这	天气	开始	到	温暖的	向上	在	这	春天	.

并保持冰冻状态，直到春季天气转暖才会解冻。

[wen'evər] [ə; eɪ] [piːs] [ɪz]['wɑːntɪd] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [sɔː] .

Whenever	a	piece	is	wanted	it	can	be	removed	with	a	saw	.
每当	一个	片	是	通缉	它	能	是	已移除	和	一个	锯	.

需要哪一块零件时，可以用锯子锯下来。

['ræpɪd] ['θɔːɪŋ] [ʌv; əv]['froʊz(ə)n] [miːt] ['greɪtli] ['indʒəz] [ɪts]['fleɪvər] .

Rapid	thawing	of	frozen	meat	greatly	injures	its	flavor	.
迅速的	解冻	的	冷冻	肉	非常	受伤	它是	味道	.

冷冻肉快速解冻会严重损害其风味。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [θɔːd] [aʊt] ['sloʊli] [ɪn][ə; eɪ][koʊld] [ruːm] ,

If	the	meat	is	thawed	out	slowly	in	a	cold	room	,
如果	这	肉	是	解冻	出去	缓慢地	在	一个	寒冷的	房间	,

如果将肉在冷藏室中缓慢解冻，

[ðə; ði]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [wɪl] [nɑːt][biː; bi]['ɪndʒərd] .

the	flavor	of	the	meat	will	not	be	injured	.
这	味道	的	这	肉	将要	不是	是	受伤	.

肉的味道不会受到影响。

[miːt] [kæn; kən][biː; bi] [kept] ['froʊz(ə)n][fɔːr; fər] [mʌnθs] [ɪf] [kept] [ɪn][koʊld] [ruːm] ,

Meat	can	be	kept	frozen	for	months	if	kept	in	cold	room	,
肉	能	是	保留	冷冻	为了	几个月	如果	保留	在	寒冷的	房间	,

肉类如果存放在冷藏室中，可以冷冻保存数月。

[ɔːr][ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [bɪ'loʊ] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] [ænd; ənd]

or	in	a	refrigerator	with	a	temperature	below	32	degrees	Fahrenheit	and
或者	在	一个	冰箱	和	一个	温度	以下	-	学位	华氏度	和

[wɪð; wɪθ]['prɑːpər][ˌventɪ'leɪʃ(ə)n][prə'vaɪdɪd] .

with	proper	ventilation	provided	.
和	恰当的	通风	假如	.

或者放在温度低于华氏32度且通风良好的冰箱中。

['kjuərɪŋ] [miːts] : [ə'merɪkən] ['meθədz] § - .

Curing	Meats	:	American	Methods	§	34	.
养护	肉类	:	美国人	方法	§	-	.

肉类腌制：美国方法§ 34。

[prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər]['kjuərɪŋ]

Preparing	the	Meat	for	Curing
准备	这	肉	为了	养护

准备腌制用的肉

[miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['θɜːrəli] [kuːld] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kjʊr] , [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [spɔɪl] .

Meat	**should**	**be**	**thoroughly**	**cooled**	**before**	**it**	**is**	**cured**	**,**	**or**	**it**	**will**	**spoil**	**.**
肉	应该	是	彻底	冷却	前	它	是	治愈	,	或者	它	将要	剧透	.

肉必须彻底冷却后才能腌制，否则会变质。

[ðə; ði]['prɑːpər][taɪm][tuː; tə][bɪ'gɪn]['kjuərɪŋ][ɪz] [wen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [kuːld] [ænd; ənd] [stɪl] [freʃ] .

The	**proper**	**time**	**to**	**begin**	**curing**	**is**	**when**	**the**	**meat**	**is**	**cooled**	**and**	**still**	**fresh**	**.**
这	恰当的	时间	到	开始	养护	是	什么时候	这	肉	是	冷却	和	仍然	新鲜的	.

腌制的最佳时机是肉冷却后仍然新鲜的时候。

['twenti] [tuː; tə] ['θɜːrti] ['aʊərz]['æftər] ['kɪlɪŋ] [ɪz][ðə; ði]['prɑːpər][taɪm][tuː; tə][bɪ'gɪn][ðə; ði] [kjʊr] .

Twenty	**to**	**thirty**	**hours**	**after**	**killing**	**is**	**the**	**proper**	**time**	**to**	**begin**	**the**	**cure**	**.**
二十	到	三十	小时	后	杀	是	这	恰当的	时间	到	开始	这	治愈	.

处死后20至30小时是开始治疗的合适时间。

[ɪf] ['sɔːltɪd] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['ænɪm(ə)l] [hiːt] [hæz; həz][left][ˌaɪ 'tiː] ,

If	**salted**	**before**	**the**	**animal**	**heat**	**has**	**left**	**it**	**,**
如果	咸的	前	这	动物	热	有	左边	它	,

如果在动物体温散去之前就撒上盐，

[ðə; ði] ['ʃrɪŋkɪdʒ] [ʌv; əv] ['mʌslz] ['kɔːzɪz] [ə; eɪ] [rɪ'tenʃ(ə)n] [ʌv; əv]['gæsɪz] , [ænd; ənd] ['gɪvz] [æn; ən]

the	**shrinkage**	**of**	**muscles**	**causes**	**a**	**retention**	**of**	**gases**	**,**	**and**	**gives**	**an**
这	收缩	的	肌肉	原因	一个	保留	的	气体	,	和	给予	一个

[ə'fensɪv] ['oʊdər][tuː; tə][ðə; ði] [miːt] .

offensive	**odor**	**to**	**the**	**meat**	**.**
进攻	气味	到	这	肉	.

肌肉收缩会导致气体滞留，使肉产生难闻的气味。

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi]['froʊz(ə)n] , [æz; əz][ðə; ði] [kjʊr] [wɪl] [nɑːt] ['penətreɪt] [sʌtʃ] [miːt] ['iːvnli]

The	**meat**	**should**	**not**	**be**	**frozen**	**,**	**as**	**the**	**cure**	**will**	**not**	**penetrate**	**such**	**meat**	**evenly**
这	肉	应该	不是	是	冷冻	,	作为	这	治愈	将要	不是	穿透	这样的	肉	均匀地

,

,

,

肉不宜冷冻，因为腌料无法均匀渗入冷冻的肉中。

[ænd; ənd][æn; ən][ʌn'iːv(ə)n]['kjuərɪŋ] [wɪl] [rɪ'zʌlt] .

and	**an**	**uneven**	**curing**	**will**	**result**	**.**
和	一个	不均匀	养护	将要	结果	.

这样会导致固化不均匀。

['teɪntɪd] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [kjʊr] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] ,

Tainted	**meat**	**may**	**be**	**cured**	**so**	**that**	**it**	**will**	**keep**	**,**
受污染的	肉	可能	是	治愈	所以	那	它	将要	保持	,

受污染的肉可以通过腌制保存。

[bʌt; bət][noʊ] ['sɪstəm] [ʌv; əv]['kjuərɪŋ] [wɪl] [brɪŋ] [bæk] [ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ,

but	**no**	**system**	**of**	**curing**	**will**	**bring**	**back**	**the**	**natural**	**flavor**	**of**	**the**	**meat**	**,**
但	不	系统	的	养护	将要	带来	后退	这	自然的	味道	的	这	肉	,

但是，没有任何腌制方法能够恢复肉的天然风味。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][wʌns][lɔːst] . { - } § - .

if	**it**	**is**	**once**	**lost**	**.**	**{**	**23**	**}**	**§**	**35**	**.**
如果	它	是	一次	丢失的	.	{	-	}	§	-	.

如果丢失一次。{23}§ 35。

['ves(ə)lz][fɔːr; fər]['kjuərɪŋ]

Vessels	**for**	**Curing**
船只	为了	养护

用于治疗的容器

['vɪtrɪfaɪd] [kleɪ] ['dʒɑːrz] , [wɪð; wɪθ] [streɪt] [saɪdz] ,
Vitrified clay jars , with straight sides ,
玻璃化 黏土 罐子 , 和 直的 侧面 ,

直壁的陶土罐

['sɪmələr][tuː; tə][ðə; ði]['dʒɑːrz] [juːst] [fɔːr; fər] [fər'mentɪŋ] [biːnz] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [sɔɪ] [biːn] [sɔːs] ,
similar to the jars used for fermenting beans in making soy bean sauce ,
相似的 到 这 罐子 用过的 为了 发酵 豆子 在 制作 大豆 豆 酱 ,

类似于制作酱油时用来发酵豆子的罐子，

[ɑːr; ər][ðə; ði][best] ['ves(ə)lz][fɔːr; fər] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .
are the best vessels for containing the meat .
是 这 最好的 船只 为了 包含 这 肉 .

是盛放肉类的最佳容器。

[ðiːz] ['dʒɑːrz] , [lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld] [kən'viːniəntli] [ðə; ði][hæmz] , ['ʃəuldəz] , [ænd; ənd][saɪdz]
These jars , large enough to hold conveniently the hams , shoulders , and sides
这些 罐子 , 大的 足够的 到 抓住 方便 这 火腿 , 肩膀 , 和 侧面
[ʌv; əv] [tuː] [hɔːgz] ,
of two hogs ,
的 二 猪 ,

这些罐子足够大，可以方便地装下两头猪的火腿、肩肉和侧肉，

[ɑːr; ər][best][fɔːr; fər]['kjuərɪŋ] [miːt] [fɔːr; fər][ðə; ði][fɜːrst][taɪm] ,
are best for curing meat for the first time ,
是 最好的 为了 养护 肉 为了 这 第一的 时间 ,

最适合第一次腌制肉类。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [kæn; kən][biː; bi] [wɑːtʃt] [ænd; ənd] [kɛəd] [fɔːr; fər] ['betər] [ɪn] [smɔːl] ['dʒɑːrz]
and the meat can be watched and cared for better in small jars
和 这 肉 能 是 观看 和 关心 为了 更好的 在 小的 罐子
[ðæn; ðən][ɪn][lɑːrdʒ]['dʒɑːrz] [kən'teɪnɪŋ] [mɔːr] [miːt] .
than in large jars containing more meat .
比 在 大的 罐子 包含 更多的 肉 .

而且，与装有大量肉的大罐子相比，装在小罐子里的肉更容易观察和照料。

[ɪn] [ə'merɪkə] , [wer] [sʌtʃ] ['dʒɑːrz][ɑːr; ər] [ɪk'spensɪv] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] ['kʌstəm] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [kliːn] ,
In America , where such jars are expensive , it is the custom to use a clean ,
在 美国 , 在哪里 这样的 罐子 是 昂贵的 , 它 是 这 风俗 到 使用 一个 干净的 ,

在美国，这种罐子很贵，所以人们习惯使用干净的……

['hɑːrdwʊd] ['bærəl] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['pɜːrpəs] .
hardwood barrel for the purpose .
硬木 桶 为了 这 目的 .

为此目的使用硬木桶。

[wʌn] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [juːst] [fɔːr; fər] ['sɪrəp] [ɔːr] [mə'læsɪz] [ɪz][best] .
One that has been used for syrup or molasses is best .
一 那 有 到过 用过的 为了 糖浆 或者 糖蜜 是 最好的 .

最好是用来制作糖浆或糖蜜的那种。

[ɪf] [ə; eɪ] ['kerəsiːn] [ɔːr][tɑːr] ['bærəl] [ɪz] [juːst] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][fɜːrst] ['θɜːrəli] [bəːnd] [aʊt] ,
If a kerosene or tar barrel is used , it should be first thoroughly burned out ,
如果 一个 煤油 或者 焦油 桶 是 用过的 , 它 应该 是 第一的 彻底 烧伤 出去 ,

如果使用煤油桶或焦油桶，应先将其彻底烧尽。

[ænd; ənd] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ]['wɔːtər] ['bærəl] [fɔːr; fər][sʌm; səm][taɪm] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [juːst] [fɔːr; fər] [miːt] .
and used as a water barrel for some time before it is used for meat .
和 用过的 作为 一个 水 桶 为了 一些 时间 前 它 是 用过的 为了 肉 .

在用作肉类容器之前，它曾被用作水桶一段时间。

['vɪtrɪfaɪd] [kleɪ] ['dʒɑːrz][ɑː; ər] [prɪ'fɜːrd] [tuː; tə]['wʊd(ə)n] ['bærəlz] [æz; əz] [ðeɪ] [ɑː; ər] [kliːnd] [mɔːr]
Vitrified **clay** **jars** **are** **preferred** **to** **wooden** **barrels** **as** **they** **are** **cleaned** **more**
玻璃化 黏土 罐子 是 首选 到 木制的 桶 作为 他们 是 已清洗 更多的
['redɪli] .
readily **.**
容易 .

陶罐比木桶更受欢迎，因为陶罐更容易清洗。

[ɪf] [miːt] [hæz; həz][wʌns] [spɔɪld] [ɪn][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] ['bærəl] ,
If **meat** **has** **once** **spoiled** **in** **a** **wooden** **barrel** **,**
如果 肉 有 一次 被宠坏了 在 一个 木制的 桶 ,

如果肉曾经在木桶里变质，

[ðə; ði]['ves(ə)l][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi] [juːst] [ə'gen] [fɔːr; fər] [kən'teɪnɪŋ] [miːt] .
the **vessel** **should** **not** **be** **used** **again** **for** **containing** **meat** **.**
这 血管 应该 不是 是 用过的 再次 为了 包含 肉 .

该容器不应再用于盛装肉类。

['ves(ə)lz] [ðæt] [ɑːr; ər] [juːst] [rɪ'piːtɪdli] [fɔːr; fər]['kjuərɪŋ] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['skɔːldɪd] ['θɜːrəli] [iːtʃ]
Vessels **that** **are** **used** **repeatedly** **for** **curing** **meat** **should** **be** **scalded** **thoroughly** **each**
船只 那 是 用过的 反复 为了 养护 肉 应该 是 烫伤 彻底 每个
[taɪm] [bɪ'fɔːr] ['pækɪŋ] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [miːt] . § - .
time **before** **packing** **with** **fresh** **meat** **.** **§** **36** **.**
时间 前 包装 和 新鲜的 肉 . § - .

用于腌制肉类的容器，每次装填新鲜肉类之前，都应该彻底用热水烫一下。§ 36.

['kjuərɪŋ]['eɪdʒənts]
Curing **Agents**
养护 代理人

固化剂

[sɔːlt] , [ˌsɔːlt'piːtər] , ['ʃʊgər] [ɔːr] [mə'læsɪz] ,
Salt **,** **saltpeter** **,** **sugar** **or** **molasses** **,**
盐 , 硝 , 糖 或者 糖蜜 ,

盐、硝石、糖或糖蜜

[ænd; ənd][ə; eɪ][və'raɪəti][ʌv; əv]['spaɪsɪz][ɑːr; ər][ðə; ði]['prɪnsəp(ə)l] [prɪ'zɜːvətɪvz] [juːst] [ɪn]['kjuərɪŋ] [miːt] .
and **a** **variety** **of** **spices** **are** **the** **principal** **preservatives** **used** **in** **curing** **meat** **.**
和 一个 种类 的 香料 是 这 主要的 防腐剂 用过的 在 养护 肉 .

各种香料是腌制肉类的主要防腐剂。

['bɔːræks] , ['fɔːrməlɪn] , [ˌsælə'sɪlɪk]['æsɪd] , [ænd; ənd] ['ʌðər] ['kemɪklz] [ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz] [juːst] .
Borax **,** **formalin** **,** **salicylic** **acid** **,** **and** **other** **chemicals** **are** **sometimes** **used** **.**
硼砂 , 福尔马林 , 水杨酸 酸 , 和 其他 化学品 是 有时 用过的 .

有时会使用硼砂、甲醛、水杨酸和其他化学物质。

[haʊ'evər] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kən'sɪdərd] [baɪ] ['meni] [ə'θɔːrətiz] [tuː; tə][biː; bi][ɪn'dʒʊriəs][tuː; tə][ðə; ði]
However **,** **as** **they** **are** **considered** **by** **many** **authorities** **to** **be** **injurious** **to** **the**
然而 , 作为 他们 是 经过考虑的 经过 许多 当局 到 是 有害的 到 这
[helθ] ,
health **,**
健康 ,

然而，由于许多权威人士认为它们对健康有害，

[ðer; ðər][juːz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'vɔɪdɪd] .
their **use** **should** **be** **avoided** **.**
他们的 使用 应该 是 避免 .

应避免使用它们。

['beɪkɪŋ] ['soʊdə][ɪz] [juːst] [ɪn] [wet] ['pɪkəlz] [tuː; tə] [tʃek] [ðə; ði] [groʊθ] [ʌv; əv] [moʊld] .
Baking **soda** **is** **used** **in** **wet** **pickles** **to** **check** **the** **growth** **of** **mould** **.**
烘烤 苏打 是 用过的 在 湿的 泡菜 到 查看 这 生长 的 模具 .

在腌制湿泡菜时会使用小苏打来抑制霉菌的生长。

[wen] [sɔːlt][ə'loʊn][ɪz] [ə'plaɪd] [tuː; tə] [miːt] ,

When	salt	alone	is	applied	to	meat	,
什么时候	盐	独自的	是	应用	到	肉	,

仅用盐腌制肉类时，

[ˌaɪ 'tiː] [drɔːz] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] [dʒuːsiz][ænd; ənd]['kɑːntrækts][ðə; ði]['mʌs(ə)l]['faɪbɚz] ,

it	draws	out	the	meat	juices	and	contracts	the	muscle	fibers	,
它	平局	出去	这	肉	果汁	和	合同	这	肌肉	纤维	,

它能吸出肉汁并使肌肉纤维收缩。

['meɪkɪŋ] [ðə; ði] [miːt] ['veri] [hɑːrd][ænd; ənd][draɪ] .

making	the	meat	very	hard	and	dry	.
制作	这	肉	非常	难的	和	干燥	.

使肉质变得又硬又干。

[ðə; ði]['ækʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] ['ʃʊgər] [ɔːr][ðə; ði] [mə'læsɪz] [ɪz][tuː; tə] ['sɔːfn] [ðə; ði]['mʌs(ə)l]['faɪbɚz][ænd; ənd]

The	action	of	the	sugar	or	the	molasses	is	to	soften	the	muscle	fibers	and
这	行动	的	这	糖	或者	这	糖蜜	是	到	软化	这	肌肉	纤维	和

[ɪm'pruːv] [ðə; ði]['tekstʃər][ænd; ənd]['fleɪvər][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ,

improve	the	texture	and	flavor	of	the	meat	,
提升	这	质地	和	味道	的	这	肉	,

糖或糖蜜的作用是软化肌肉纤维，改善肉的质地和风味。

[hens] [ðə; ði][ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔːlt] [meɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [kjʊr] .

hence	the	combination	of	sugar	and	salt	make	a	good	cure	.
因此	这	组合	的	糖	和	盐	制作	一个	好的	治愈	.

因此，糖和盐的组合是一种很好的治疗方法。

[ˌsɔːlt'piːtər][ɪz] [juːst] [tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði]['nætʃ(ə)rəl] [red] ['kʌlər][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] .

Saltpeter	is	used	to	preserve	the	natural	red	color	of	the	meat	.
硝	是	用过的	到	保存	这	自然的	红色的	颜色	的	这	肉	.

硝石用于保持肉类的天然红色。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ɪn] [smɔːl] ['kwɑːntətiz] ['oʊnli] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [ə'strɪndʒənt] ,

It	should	be	used	in	small	quantities	only	,	as	it	is	very	astringent	,
它	应该	是	用过的	在	小的	数量	仅有的	,	作为	它	是	非常	涩	,

由于它具有很强的收敛性，因此只能少量使用。

[ænd; ənd] , [ɪf] [juːst] [ɪn][lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [ɪz][æpt][tuː; tə][biː; bi][ɪn'dʒʊriəs][tuː; tə][ðə; ði] [helθ] .

and	,	if	used	in	large	quantities	is	apt	to	be	injurious	to	the	health	.
和	,	如果	用过的	在	大的	数量	是	易于	到	是	有害的	到	这	健康	.

而且，如果大量使用，可能会对健康有害。

[wet] [ænd; ənd][draɪ] ['kjʊrz] [kəm'perd]

Wet	and	Dry	Cures	Compared
湿的	和	干燥	治愈	比较的

湿式固化与干式固化的比较

[ə; eɪ] [wet] [kjʊr] [ɪz] [mɔːr] [kən'viːniənt] [ðæn; ðən][ə; eɪ][draɪ] [kjʊr] .

A	wet	cure	is	more	convenient	than	a	dry	cure	.
一个	湿的	治愈	是	更多的	方便的	比	一个	干燥	治愈	.

湿式固化比干式固化更方便。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [les] ['trʌb(ə)l] [tuː; tə] [pæk] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr][ɔːr]['bærəl] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn][ðə; ði]

It	is	less	trouble	to	pack	the	meat	in	a	jar	or	barrel	and	pour	on	the
它	是	较少的	麻烦	到	盒	这	肉	在	一个	罐	或者	桶	和	倒	在	这

[prɪ'perd] [wet] ['pɪkl] [ðæn; ðən][ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][goʊ]['oʊvər][ðə; ði] [miːt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [taɪmz] [ænd; ənd]

prepared	wet	pickle	than	it	is	to	go	over	the	meat	three	or	four	times	and
准备	湿的	泡菜	比	它	是	到	去	超过	这	肉	三	或者	四	时代	和

[rʌb] [ɪn][ðə; ði]['spaɪsɪz] .

rub	in	the	spices	.
擦	在	这	香料	.

将肉装进罐子或桶里，然后倒入准备好的湿腌料，比反复在肉上涂抹香料三四遍要省事得多。

[ðə; ði] [braɪn] ['meθəd] ['ɔːlsoʊ] ['gɪvz] [prə'tekʃn] [frʌm; frəm] ['ɪnsekts] .

The	brine	method	also	gives	protection	from	insects	.
这	盐水	方法	还	给予	保护	从	昆虫	.

盐水浸泡法还可以防止虫害。

[haʊ'evər] , [ɪn] [wɔːrm] ['weðər] , [ðə; ði] [braɪn] [hæz; həz] [tuː; tə] [biː; bi] [wɑːtʃt] ['veri] ['kloʊsli] , [ænd; ənd]

However	,	in	warm	weather	,	the	brine	has	to	be	watched	very	closely	,	and
然而	,	在	温暖的	天气	,	这	盐水	有	到	是	观看	非常	密切	,	和

,

,

,

然而，在温暖的天气里，必须密切关注盐水浓度，而且，

[ɪf] [moʊld] [fɔːrmz] [ɑːn] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['pɪkl] , [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪ'muːvd] { - }

if	mould	forms	on	the	surface	of	the	pickle	,	it	should	be	removed	{	24	}
如果	模具	表格	在	这	表面	的	这	泡菜	,	它	应该	是	已移除	{	-	}

如果泡菜表面长了霉菌，应该将其去除{24}

['evri] [deɪ] [ɔːr] [tuː] .

every	day	or	two	.
每一个	天	或者	二	.

每隔一两天。

[ðə; ði] [braɪn] ['ɔːlsoʊ] [niːdz] [tuː; tə] [biː; bi] [riː'kʊkt] ['evri] [wiːk] [ɔːr] [ten] [deɪz] [ɪn] [wɔːrm] ['weðər] [tuː; tə]

The	brine	also	needs	to	be	recooked	every	week	or	ten	days	in	warm	weather	to
这	盐水	还	需求	到	是	重新烹制	每一个	星期	或者	十	天	在	温暖的	天气	到

[prɪ'vent] [ˌʌndɪ'zaɪərəb(ə)l] [bæk'tɪriə] [frʌm; frəm] ['groʊɪŋ] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] .

prevent	undesirable	bacteria	from	growing	in	it	.
防止	不理想的	细菌	从	生长	在	它	.

盐水还需要每隔一周或天气温暖时每隔十天重新加热一次，以防止有害细菌在其中滋生。

[ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [ruːm] [ɪz] [ðə; ði] [best] [fɔːr; fər] ['iːðər] [braɪn] [ɔːr] [draɪ] ['kjuərɪŋ] .

A	cool	,	dry	room	is	the	best	for	either	brine	or	dry	curing	.
一个	凉爽的	,	干燥	房间	是	这	最好的	为了	任何一个	盐水	或者	干燥	养护	.

凉爽干燥的房间最适合盐水腌制或干腌。

[ɪn] [ə; eɪ] [draɪ] ['ætməsfɪr] [bɪ'loʊ] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] [ðer; ðər] [ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['deɪndʒər] [ʌv; əv] [ðə; ði]

In	a	dry	atmosphere	below	60	degrees	Fahrenheit	there	is	very	little	danger	of	the
在	一个	干燥	气氛	以下	-	学位	华氏度	那里	是	非常	小的	危险	的	这

[miːt] [bɪ'kʌmɪŋ] ['saʊər] ,

meat	becoming	sour	,
肉	成为	酸的	,

在低于华氏60度的干燥空气中，肉几乎不会变酸。

[ɔːl'ðoʊ] [ə; eɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [bɪ'loʊ] - [dɪ'griːz] [ɪz] ['betər] .

although	a	temperature	below	40	degrees	is	better	.
虽然	一个	温度	以下	-	学位	是	更好的	.

虽然低于40度的温度更好。

['resəpɪz] [fɔːr; fər] ['kjuərɪŋ] [miːts] § - .

Recipes	for	Curing	Meats	§	37	.
食谱	为了	养护	肉类	§	-	.

腌制肉类的配方§ 37.

[kɔːrnd] [biːf]

Corned	Beef
咸	牛肉

咸牛肉

['eni] [piːs] [ʌv; əv] [biːf] [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [kɔːniŋ] ,

Any	piece	of	beef	can	be	used	for	corning	,
任何	片	的	牛肉	能	是	用过的	为了	康宁	,

任何部位的牛肉都可以用来腌制。

[bʌt; bət][ðə; ði] ['tʃi:pər] [kʌts][ɑ:r; ər][ðə; ði][pɑ:rts]['dʒen(ə)rəli][ju:st][fɔ:r; fər][ðɪs] ['pɜ:rpəs] .

but	**the**	**cheaper**	**cuts**	**are**	**the**	**parts**	**generally**	**used**	**for**	**this**	**purpose**	**.**
但	这	更便宜	削减	是	这	部分	一般来说	用过的	为了	这	目的	.

但价格较低的切割件通常用于此目的。

[ðə; ði] [pleɪt] , [rʌmp] , [ænd; ənd][pɑ:rts][ʌv; əv][ðə; ði] [tʃʌk] [ɑ:r; ər]['dʒen(ə)rəli] [ju:st] , [ɔ:l'ðoʊ] [ðə; ði]

The	**plate**	**,**	**rump**	**,**	**and**	**parts**	**of**	**the**	**chuck**	**are**	**generally**	**used**	**,**	**although**	**the**
这	盘子	,	臀部	,	和	部分	的	这	查克	是	一般来说	用过的	,	虽然	这

[rɪbz] ,

ribs	**,**
肋骨	,

通常情况下，牛腩、牛臀肉和部分牛肩肉会被使用，尽管牛肋骨、

[lɔɪn] , [ænd; ənd] [raʊnd] [meɪ] ['ɔ:lsoʊ][bi:; bi] [ju:st] .

loin	**,**	**and**	**round**	**may**	**also**	**be**	**used**	**.**
腰部	,	和	圆形的	可能	还	是	用过的	.

也可以使用腰肉和臀肉。

[ðə; ði] ['pi:sɪz] [fɔ:r; fər] [kɔ:niŋ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][kʌt]['ɪntu:] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] [kən'vi:niənt] [saɪz] ,

The	**pieces**	**for**	**corning**	**should**	**be**	**cut**	**into**	**pieces**	**of**	**convenient**	**size**	**,**
这	件	为了	康宁	应该	是	切	进入	件	的	方便的	尺寸	,

用于腌制的食材应切成大小合适的块状。

[seɪ] [fɔ:r] [ɔ:r][faɪv] [ɪntʃɪz] [skwer] .

say	**four**	**or**	**five**	**inches**	**square**	**.**
说	四	或者	五	英寸	正方形	.

比如四五英寸见方。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][kʌt] [mʌtʃ] ['lɑ:rdʒər] ,

If	**they**	**are**	**cut**	**much**	**larger**	**,**
如果	他们	是	切	很多	更大的	,

如果它们被切成更大的块，

[ðeɪ] [wel] [nɑ:t] [kjʊr] ['veri] [wel] [æz; əz][ðə; ði] ['pɪkl] [wɪl] [nɑ:t][wɜ:rk][ɪn] [su:n] [ɪ'nʌf] .

they	**well**	**not**	**cure**	**very**	**well**	**as**	**the**	**pickle**	**will**	**not**	**work**	**in**	**soon**	**enough**	**.**
他们	出色地	不是	治愈	非常	出色地	作为	这	泡菜	将要	不是	工作	在	很快	足够的	.

它们不会很好地腌制，因为腌料无法及时渗入。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][kʌt][æz; əz] ['nɪrli] [ðə; ði] [seɪm] [saɪz][æz; əz][ɪz]['pɑ:səb(ə)l][soʊ] [ðeɪ] [wɪl] [pæk] [ɪn]

They	**should**	**be**	**cut**	**as**	**nearly**	**the**	**same**	**size**	**as**	**is**	**possible**	**so**	**they**	**will**	**pack**	**in**
他们	应该	是	切	作为	几乎	这	相同的	尺寸	作为	是	可能的	所以	他们	将要	盒	在

['i:v(ə)n] ['leər] [ɪn][ðə; ði]['bærəl][ɔ:r][dʒɑ:r] .

even	**layers**	**in**	**the**	**barrel**	**or**	**jar**	**.**
甚至	层	在	这	桶	或者	罐	.

应该尽可能将它们切成大小相近的块，这样它们才能均匀地铺在桶或罐子里。

[wen] [æz; əz][ðə; ði] [mi:t] [ɪz] ['θɜ:rəli] [ku:ld] , [ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kɔ:rnd] [æz; əz] ['kwɪkli] [æz; əz]

When	**as**	**the**	**meat**	**is**	**thoroughly**	**cooled**	**,**	**it**	**should**	**be**	**corned**	**as**	**quickly**	**as**
什么时候	作为	这	肉	是	彻底	冷却	,	它	应该	是	咸	作为	迅速地	作为

['pɑ:səb(ə)l] .

possible	**.**
可能的	.

肉彻底冷却后，应尽快腌制。

[weɪ] [ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] [ə'laʊ] - [paʊndz] [ʌv; əv][sɔ:lt][fɔ:r; fər] [i:tʃ] - [paʊndz] [ʌv; əv] [mi:t] .

Weigh	**the**	**meat**	**and**	**allow**	**10**	**pounds**	**of**	**salt**	**for**	**each**	**100**	**pounds**	**of**	**meat**	**.**
称重	这	肉	和	允许	-	磅	的	盐	为了	每个	-	磅	的	肉	.

将肉称重，每100磅肉需要10磅盐。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv][sɔ:lt][ə; eɪ][hæf] [ɪntʃ] [di:p] ['oʊvər][ðə; ði]['bɑ:təm][ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑ:r][ɪn]

Sprinkle	**a**	**layer**	**of**	**salt**	**a**	**half**	**inch**	**deep**	**over**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**jar**	**in**
撒	一个	层	的	盐	一个	一半	英寸	深的	超过	这	底部	的	这	罐	在

[wɪtʃ] [ðə; ði] [mi:t] [ɪz][tu:; tə][bi:; bi] [pleɪst] .

which	**the**	**meat**	**is**	**to**	**be**	**placed**	**.**
哪个	这	肉	是	到	是	放置	.

在要装肉的罐子底部撒上一层半英寸厚的盐。

[rʌb] [i:tʃ] [pi:s] [ʌv; əv] [mi:t] [wɪð; wɪθ] [gʊd] , [kli:n] [sɔ:lt] .

Rub	**each**	**piece**	**of**	**meat**	**with**	**good**	**,**	**clean**	**salt**	**.**
擦	每个	片	的	肉	和	好的	,	干净的	盐	.

将每块肉都抹上优质干净的盐。

[pæk] [i:tʃ] ['leɪər] [ʌv; əv] [mi:t] ['kloʊsli] [ɪn][ðə; ði]['bɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑ:r] ,

Pack	**each**	**layer**	**of**	**meat**	**closely**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**the**	**jar**	**,**
盒	每个	层	的	肉	密切	在	这	底部	的	这	罐	,

将每一层肉紧密地铺在罐子底部，

[ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv][sɔ:lt][wʌn] - [fɔ:rθ] [tu:; tə][wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] [di:p] [ɑ:n] [i:tʃ] ['leɪər]

and	**sprinkle**	**a**	**layer**	**of**	**salt**	**one**	**-**	**fourth**	**to**	**one**	**-**	**half**	**inch**	**deep**	**on**	**each**	**layer**
和	撒	一个	层	的	盐	一	-	第四	到	一	-	一半	英寸	深的	在	每个	层

[ʌv; əv] [mi:t] [bɪ'fɔ:r] [ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['leɪər] [ʌv; əv] [mi:t] [ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][dʒɑ:r] ,

of	**meat**	**before**	**the**	**following**	**layer**	**of**	**meat**	**is**	**placed**	**in**	**the**	**jar**	**,**
的	肉	前	这	下列的	层	的	肉	是	放置	在	这	罐	,

在将下一层肉放入罐子之前，先在每一层肉上撒上一层四分之一到二分之一英寸厚的盐。

[ænd; ənd]['kʌvər][ðə; ði][tɑ:p]['leɪər][ʌv; əv] [mi:t] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [gʊd] ['leɪər][ʌv; əv][sɔ:lt] .

and	**cover**	**the**	**top**	**layer**	**of**	**meat**	**with**	**a**	**good**	**layer**	**of**	**salt**	**.**
和	覆盖	这	顶部	层	的	肉	和	一个	好的	层	的	盐	.

在肉的最上面一层撒上一层厚厚的盐。

['æftər][ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [stʊd] ['oʊvər] [naɪt] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][braɪn] [meɪd] [æz; əz] ['fɑ:loʊz] :

After	**it**	**has**	**stood**	**over**	**night**	**,**	**cover**	**with**	**a**	**brine**	**made**	**as**	**follows**	**:**
后	它	有	站立	超过	夜晚	,	覆盖	和	一个	盐水	制成	作为	跟随	:

静置过夜后，用以下方法配制的盐水覆盖：

[fɔ:r; fər] [i:tʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ʌv; əv] [mi:t] , [ju:z] [fɔ:r] [paʊndz] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [sɪks] ['aʊnsɪz]

for	**each**	**one**	**hundred**	**pounds**	**of**	**meat**	**,**	**use**	**four**	**pounds**	**of**	**sugar**	**,**	**six**	**ounces**
为了	每个	一	百	磅	的	肉	,	使用	四	磅	的	糖	,	六	盎司

['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ,

baking	**soda**	**,**
烘烤	苏打	,

每100磅肉，需要4磅糖和6盎司小苏打。

[ænd; ənd] [eɪt] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌsɔ:lt'pi:tər] .

and	**eight**	**ounces**	**of**	**saltpeter**	**.**
和	八	盎司	的	硝	.

以及八盎司硝石。

[dɪ'zɑ:lv] [ɪn][ə; eɪ]['gælən][ʌv; əv]['wɔ:tər] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] [ænd; ənd] [ku:ld] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:][ɪz]

Dissolve	**in**	**a**	**gallon**	**of**	**water**	**that**	**has**	**been**	**boiled**	**and**	**cooled**	**until**	**it**	**is**
溶解	在	一个	加仑	的	水	那	有	到过	煮沸	和	冷却	直到	它	是

['tepɪd] .

tepid	**.**
温热	.

将其溶解在一加仑煮沸后冷却至温热的水中。

[θri:] ['gælənz] [mɔ:r] [ʌv; əv] [bɔɪld] , ['tepɪd]['wɔ:tər][ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi:; bi] ['ædɪd] .

Three	**gallons**	**more**	**of**	**boiled**	**,**	**tepid**	**water**	**should**	**then**	**be**	**added**	**.**
三	加仑	更多的	的	煮沸	,	温热	水	应该	然后	是	额外	.

然后再加入三加仑煮沸的温水。

[miːt] [frʌm; frəm][fæt] ['ænɪmlz] [meɪks] ['tʃɔɪsɚ] [kɔːrnd] [biːf] [ðæn; ðən] [ðæt] [frʌm; frəm] [pʊr] ['ænɪmlz] .

Meat	**from**	**fat**	**animals**	**makes**	**choicer**	**corned**	**beef**	**than**	**that**	**from**	**poor**	**animals**	**.**
肉	从	胖的	动物	制作	选择者	咸	牛肉	比	那	从	贫穷的	动物	.

肥美的动物的肉比贫瘠的动物的肉做出来的腌牛肉品质更好。

['ʌndər] [noʊ] ['sɜːrkəmstænsɪz] [ʃʊd; ʃəd] [miːt] [biː; bi] [kɔːrnd] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['froʊz(ə)n] .

Under	**no**	**circumstances**	**should**	**meat**	**be**	**corned**	**while**	**it**	**is**	**frozen**	**.**
在下面	不	情况	应该	肉	是	咸	尽管	它	是	冷冻	.

任何情况下都不应该在肉类冷冻状态下进行腌制。

[ɪn] [keɪs] [ʌv; əv] [mɔːr] [ɔːr] [les] [ðæn; ðən][wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ʌv; əv] [miːt] [tuː; tə][biː; bi] [kɔːrnd] ,

In	**case**	**of**	**more**	**or**	**less**	**than**	**one**	**hundred**	**pounds**	**of**	**meat**	**to**	**be**	**corned**	**,**
在	案件	的	更多的	或者较少的		比	一	百	磅	的	肉	到	是	咸	,

如果需要腌制的肉量多于或少于一百磅，

[meɪk] [ðə; ði] [braɪn] [ɪn][ðə; ði][prə'pɔːrʃ(ə)n]['gɪv(ə)n] .

make	**the**	**brine**	**in**	**the**	**proportion**	**given**	**.**
制作	这	盐水	在	这	部分	给定	.

按给定比例配制盐水。

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['weɪtɪd] [daʊn] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [bɔːrd] [ænd; ənd] [stoʊn] [soʊ] [ðæt] [ɔːl][ðə; ði]

The	**meat**	**should**	**be**	**weighted**	**down**	**with**	**a**	**board**	**and**	**stone**	**so**	**that**	**all**	**the**
这	肉	应该	是	加权	向下	和	一个	木板	和	石头	所以	那	全部	这

[miːt] [ɪz] [wel] [bɪ'niːθ] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][braɪn] .

meat	**is**	**well**	**beneath**	**the**	**surface**	**of**	**the**	**brine**	**.**
肉	是	出色地	下面	这	表面	的	这	盐水	.

应该用木板和石头压住肉，使所有肉都完全浸没在盐水表面以下。

[ɪn] [keɪs] ['eni][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ['prɑːdʒɛkts, prɑː'dʒɛkts] [ə'bʌv] [ðə; ði] ['sɜːrfɪs] , [dɪ'keɪ] [wɪl] [kə'mens]

In	**case**	**any**	**of**	**the**	**meat**	**projects**	**above**	**the**	**surface**	**,**	**decay**	**will**	**commence**
在	案件	任何	的	这	肉	项目	多于	这	表面	,	衰变	将要	开始

[ɪn][ə; eɪ] [ʃɔːrt] [taɪm] . { - }

in	**a**	**short**	**time**	**.**	**{**	**25**	**}**
在	一个	短的	时间	.	{	-	}

如果任何肉块露出地表，很快就会开始腐烂。{25}

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][best][tuː; tə] [kʊk] [ðə; ði][braɪn] , [ɔːr][ðə; ði]['wɔːtər] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði][braɪn][sə'luːʃ(ə)n] .

It	**is**	**best**	**to**	**cook**	**the**	**brine**	**,**	**or**	**the**	**water**	**used**	**in**	**making**	**the**	**brine**	**solution**	**.**
它	是	最好的	到	厨师	这	盐水	,	或者	这	水	用过的	在	制作	这	盐水	解决方案	.

最好将盐水（或称配制盐水溶液的水）煮沸。

[ɪf] [ðə; ði] ['weðər] [ɪz][wɔːrm] , [ðə; ði][braɪn][ɪz][æpt][tuː; tə][get]['saʊər][ænd; ənd]['roʊpi] .

If	**the**	**weather**	**is**	**warm**	**,**	**the**	**brine**	**is**	**apt**	**to**	**get**	**sour**	**and**	**ropy**	**.**
如果	这	天气	是	温暖的	,	这	盐水	是	易于	到	得到	酸的	和	绳状的	.

如果天气温暖，盐水容易变酸变稠。

[ɪn] [ðæt] [keɪs] , [wɑːʃ] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] [miːt] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] ,

In	**that**	**case**	**,**	**wash**	**each**	**piece**	**of**	**meat**	**in**	**cold**	**water**	**,**
在	那	案件	,	洗	每个	片	的	肉	在	寒冷的	水	,

在这种情况下，将每一块肉用冷水清洗。

[skɔːld][ðə; ði]['ves(ə)l][ænd; ənd] [riː'pæk] [ɪn][ə; eɪ] [nuː] [braɪn] .

scald	**the**	**vessel**	**and**	**repack**	**in**	**a**	**new**	**brine**	**.**
烫伤	这	血管	和	重新包装	在	一个	新的	盐水	.

将容器用沸水烫一下，然后重新装入新的盐水。

[ɪf] [ðə; ði][braɪn][ɪz] [ˌriː'bɔɪld] ['evri] [fjuː] [deɪz] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][gets]['roʊpi] ,

If	**the**	**brine**	**is**	**reboiled**	**every**	**few**	**days**	**before**	**it**	**gets**	**ropy**	**,**
如果	这	盐水	是	重新煮沸	每一个	很少	天	前	它	获得	绳状的	,

如果盐水在变得粘稠之前每隔几天就重新煮沸一次，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz][nɑːt] [ˈnesəseri] [tuː; tə] [meɪk] [nuː] [braɪn][soʊ] [ˈfriːkwəntli] .

it	is	not	necessary	to	make	new	brine	so	frequently	.
它	是	不是	必要的	到	制作	新的	盐水	所以	频繁地	.

没有必要如此频繁地配制新的盐水。

[tuː; tə][test][ðə; ði][braɪn][fɔːr; fər] [ˈfreʃnəs] , [dɪp][ðə; ði][ˈfɪŋgərz][ˈɪntuː][ˌaɪ ˈtiː] ,

To	test	the	brine	for	freshness	,	dip	the	fingers	into	it	,
到	测试	这	盐水	为了	新鲜	,	蘸	这	手指	进入	它	,

要测试盐水是否新鲜，将手指浸入其中即可。

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ ˈtiː] [dʌz] [nɑːt][drɪp] [ˈfriːli] [frʌm; frəm][ðə; ði][ˈfɪŋgərz] , [bʌt; bət] [əˈpɪrz] [ˈstrɪŋi] [ɔːr] ['roʊpi] ,

and	if	it	does	not	drip	freely	from	the	fingers	,	but	appears	stringy	or	ropy	,
和	如果	它	做	不是	滴	自由	从	这	手指	,	但	出现	细丝	或者	绳状的	,

如果它不能顺着手指自由滴落，而是呈丝状或绳状，

[ˌaɪ ˈtiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tɜːrnd] [ɔːf] , [ðə; ði] [miːt] [wɑːʃt] , [ænd; ənd] [nuː] [braɪn] [ˈædɪd] .

it	should	be	turned	off	,	the	meat	washed	,	and	new	brine	added	.
它	应该	是	转向	离开	,	这	肉	洗过	,	和	新的	盐水	额外	.

应该关掉电源，清洗肉类，并加入新的盐水。

[ɪn][ðə; ði] [sprɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [jɪr] , [ðə; ði][braɪn][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɑːtʃt] ['kloʊsli] ,

In	the	spring	of	the	year	,	the	brine	should	be	watched	closely	,
在	这	春天	的	这	年	,	这	盐水	应该	是	观看	密切	,

春季期间，应密切关注盐水情况。

[æz; əz][ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [mɔːr] ['laɪkli] [tuː; tə][spɔɪl][æt; ət][ðæt] [taɪm][ðæn; ðən] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][koʊld]['wɪntər] [mʌnθs] .

as	it	is	more	likely	to	spoil	at	that	time	than	during	the	cold	winter	months	.
作为	它	是	更多的	可能	到	剧透	在	那	时间	比	期间	这	寒冷的	冬天	几个月	.

因为在那个时候它比在寒冷的冬季更容易变质。

[ɪf] [kept][ɪn][ə; eɪ][kuːl] [pleɪs] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['juːnɪfɔːrm]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] [bɪ'loʊ] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] ,

If	kept	in	a	cool	place	,	with	a	uniform	temperature	of	below	50	degrees	Fahrenheit	,
如果	保留	在	一个	凉爽的	地方	,	和	一个	制服	温度	的	以下	-	学位	华氏度	,

如果存放在阴凉处，温度保持在华氏50度以下，

[ænd; ənd] [əˈbʌv] ['friːzɪŋ] , [ðer; ðər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['lɪt(ə)l] ['trʌb(ə)l] [frʌm; frəm] [ðɪs] [sɔːrs] .

and	above	freezing	,	there	should	be	little	trouble	from	this	source	.
和	多于	冷冻	,	那里	应该	是	小的	麻烦	从	这	来源	.

只要水温高于冰点，这个水源应该不会有什么问题。

[tuː; tə] [sɪˈkjʊr] ['θɜːroʊ] [kɔːniŋ] , [ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [ɪn][ðə; ði][braɪn][fɔːr; fər] ['twenti] - [eɪt] [tuː; tə]['fɔːrti] [deɪz] ,

To	secure	thorough	corning	,	the	meat	should	be	kept	in	the	brine	for	twenty	-	eight	to	forty	days	,
到	安全的	彻底	康宁	,	这	肉	应该	是	保留	在	这	盐水	为了	二十	-	八	到	四十	天	,

为了确保腌制彻底，肉应该在盐水中浸泡28至40天。

[ðə; ði][ɪg'zækt][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [di'pendiŋ] [ɑːn][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt]

the	exact	length	of	time	depending	on	the	size	of	the	pieces	of	meat
这	精确的	长度	的	时间	取决于	在	这	尺寸	的	这	件	的	肉

[ænd; ənd][ɑːn][ðə; ði] ['weðər] . § - .

and	on	the	weather	.	§	38	.
和	在	这	天气	.	§	-	.

具体时间长短取决于肉块的大小和天气情况。§ 38.

[draɪd] [biːf]

Dried	Beef
干燥	牛肉

牛肉干

[ðə; ði] [raʊnd] [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ɑːr; ər][ðə; ði][pɑːrts][moʊst] ['kɑːmənli] [juːst] [fɔːr; fər][draɪd] [biːf] .

The	round	and	shoulders	are	the	parts	most	commonly	used	for	dried	beef	.
这	圆形的	和	肩膀	是	这	部分	最多	通常	用过的	为了	干燥	牛肉	.

牛肉干最常用的部位是牛臀肉和牛肩肉。

[ðə; ði] ['piːsɪz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt][wɪð; wɪθ][ðə; ði][greɪn] ,

The	pieces	should	be	cut	with	the	grain	,
这	件	应该	是	切	和	这	粮食	,

切块时要顺着木纹方向。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði]['mʌs(ə)l]['faɪbɚz] [wɪl] [biː; bi][kʌt] ['krɔːswaɪz] [wen] [ðə; ði][draɪd] [biːf] [ɪz] [slaɪst] [fɔːr; fər]

so	that	the	muscle	fibers	will	be	cut	crosswise	when	the	dried	beef	is	sliced	for
所以	那	这	肌肉	纤维	将要	是	切	横向	什么时候	这	干燥	牛肉	是	切片	为了

['teɪbl] [juːz] .

table	use	.
桌子	使用	.

这样，当风干牛肉切片上桌时，肌肉纤维就会被横向切断。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt][ɪn][ə'baʊt][ðə; ði] [seɪm] ['saɪzɪz][æz; əz][fɔːr; fər] [kɔːrnd] [biːf] ,

It	should	be	cut	in	about	the	same	sizes	as	for	corned	beef	,
它	应该	是	切	在	关于	这	相同的	尺寸	作为	为了	咸	牛肉	,

应该切成和腌牛肉差不多大小的块状。

[ænd; ənd] [pækt] [ɪn]['ves(ə)lz][ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .

and	packed	in	vessels	in	the	same	manner	.
和	包装	在	船只	在	这	相同的	方式	.

并以相同方式装入容器。

[ðə; ði] ['pɪkl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : [fɔːr; fər] [iːtʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ʌv; əv] [miːt] ,

The	pickle	should	be	made	as	follows	:	for	each	one	hundred	pounds	of	meat	,
这	泡菜	应该	是	制成	作为	跟随	:	为了	每个	一	百	磅	的	肉	,

腌肉的制作方法如下：每100磅肉，

[weɪ] [aʊt][sɪks] [paʊndz] ['teɪbl][sɔːlt] , [θriː] [paʊndz] [ʌv; əv]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [tuː]

weigh	out	six	pounds	table	salt	,	three	pounds	of	granulated	sugar	,	and	two
称重	出去	六	磅	桌子	盐	,	三	磅	的	颗粒状	糖	,	和	二

['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌsɔːlt'piːtər] .

ounces	of	saltpeter	.
盎司	的	硝	.

称取六磅食盐、三磅砂糖和两盎司硝石。

[mɪks] [ðiːz] ['piːsɪz] ['θɜːrəli] .

Mix	these	pieces	thoroughly	.
混合	这些	件	彻底	.

将这些材料充分混合。

[bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [pleɪst] [ɪn][ðə; ði][dʒɑːr] ,

Before	the	meat	is	placed	in	the	jar	,
前	这	肉	是	放置	在	这	罐	,

在将肉放入罐子之前，

[iːtʃ] [piːs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [rʌbd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [spaɪs] ['mɪkstʃər] .

each	piece	should	be	well	rubbed	with	the	spice	mixture	.
每个	片	应该	是	出色地	摩擦	和	这	香料	混合物	.

每块肉都要充分涂抹香料混合物。

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði]['spaɪsɪz][ɪn] [fɔːr] ['gælənz] [ʌv; əv] [bɔɪld] ['wɔːtər] [ðæt] [hæz; həz]

Dissolve	the	remainder	of	the	spices	in	four	gallons	of	boiled	water	that	has
溶解	这	余	的	这	香料	在	四	加仑	的	煮沸	水	那	有

[bɪn] [ə'laʊd] [tuː; tə] [kuːl] .

been	allowed	to	cool	.
到过	允许	到	凉爽的	.

将剩余的香料溶解在四加仑冷却后的开水中。

[pɔːr] [ðɪs] ['pɪkl] [sə'luːʃ(ə)n]['oʊvər][ðə; ði] [miːt] [ɪn][ðə; ði][dʒɑːr][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'pliːtli] ['kʌvərd] .

Pour	this	pickle	solution	over	the	meat	in	the	jar	until	it	is	completely	covered	.
倒	这	泡菜	解决方案	超过	这	肉	在	这	罐	直到	它	是	完全地	涵盖	.

将腌制液倒在罐子里的肉上，直到完全覆盖为止。

[weɪt] [ðə; ði] [miːt] [daʊn] , [æz; əz][ɪn][ðə; ði] [keɪs] [wɪð; wɪθ] [kɔːrnd] [biːf] .

Weight	the	meat	down	,	as	in	the	case	with	corned	beef	.
重量	这	肉	向下	,	作为	在	这	案件	和	咸	牛肉	.

像腌牛肉一样，用重物压住肉。

[ðə; ði] ['pɪkl] [sə'luːʃ(ə)n][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɑːtʃt] [ænd; ənd] , [ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv] ['tendənsi] [tuː; tə]

The	pickle	solution	should	be	watched	and	,	in	the	case	of	tendency	to
这	泡菜	解决方案	应该	是	观看	和	,	在	这	案件	的	趋势	到

[bɪ'kʌm] ['roʊpi] ,

become	ropy	,
变得	绳状的	,

应密切观察腌制液的情况，如果出现变得粘稠的趋势，

[ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['hændəld][æz; əz][ɪn] [kɔːniŋ] [biːf] .

should	be	handled	as	in	corning	beef	.
应该	是	处理	作为	在	康宁	牛肉	.

应按腌制牛肉的方式处理。

['æftər][ten] [deɪz] ,

After	ten	days	,
后	十	天	,

十天后，

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['pɪkl] [ænd; ənd] [hʌŋ] [ʌp][ɪn][æn; ən] ['eri] [aʊt] -

the	meat	should	be	removed	from	the	pickle	and	hung	up	in	an	airy	out	-
这	肉	应该	是	已移除	从	这	泡菜	和	悬挂	向上	在	一个	轻盈的	出去	-

[haʊs] [tuː; tə][drɪp][ænd; ənd][draɪ] .

house	to	drip	and	dry	.
房子	到	滴	和	干燥	.

应该将肉从腌菜中取出，挂在通风的室外小屋里沥干水分。

[wen] [draɪ] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪn][ə'baʊt] - ['aʊərz] , [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [smoʊkt] ,

When	dry	,	which	should	be	in	about	24	hours	,	it	can	be	smoked	,
什么时候	干燥	,	哪个	应该	是	在	关于	-	小时	,	它	能	是	熏制	,

晾干后（大约需要24小时），就可以熏制了。

[æz; əz][ɪn][ðə; ði] [keɪs] [ʌv; əv] ['smoʊkɪŋ] [hæm] .

as	in	the	case	of	smoking	ham	.
作为	在	这	案件	的	吸烟	火腿	.

例如熏火腿。

[ðə; ði]['draɪər][ðə; ði]['klaɪmət] , [ðə; ði] [mɔ:r] ['i:zəli] [kæn; kən][ðə; ði] [mi:t] [bi:; bi][draɪd][ænd; ənd] [smoʊkt]

The	drier	the	climate	,	the	more	easily	can	the	meat	be	dried	and	smoked
这	烘干机	这	气候	,	这	更多的	容易地	能	这	肉	是	干燥	和	熏制

.

:

.

气候越干燥，肉类就越容易风干和熏制。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tu:; tə][draɪ][ænd; ənd] [smoʊk] [mi:t] [ɪn][ðə; ði]['kæntənˌkæntɑ:n]['ri:dʒən] [ən'les] [dʌn] [ɪn]

It	is	difficult	to	dry	and	smoke	meat	in	the	Canton	region	unless	done	in
它	是	难的	到	干燥	和	抽烟	肉	在	这	广州	地区	除非	完毕	在

[dɪ'sembər] [ænd; ənd]['dʒænjueri] ,

December	and	January	,
十二月	和	一月	,

在广州地区，除非在十二月和一月进行，否则很难风干和熏制肉类。

[bɪ'fɔ:r] [ðə; ði][reɪnz] [bɪ'gɪn] . { - } § - .

before	the	rains	begin	.	{	26	}	§	39	.
前	这	雨	开始	.	{	-	}	§	-	.

雨季来临之前。{26}§ 39.

[pleɪn][sɔ:lt][pɔ:rk]

Plain	Salt	Pork
清楚的	盐	猪肉

原味咸猪肉

[rʌb] [i:tʃ] [pi:s] [ʌv; əv] [mi:t] [wɪð; wɪθ][faɪn] ['kɑ:mən] [sɔ:lt][ænd; ənd] [pæk] ['kloʊsli] [ɪn][ə; eɪ]['bærəl] .

Rub	each	piece	of	meat	with	fine	common	salt	and	pack	closely	in	a	barrel	.
擦	每个	片	的	肉	和	美好的	常见的	盐	和	盒	密切	在	一个	桶	.

将每块肉用细盐涂抹均匀，然后紧密地装入桶中。

[let] [stænd]['oʊvər] [naɪt] .

Let	stand	over	night	.
让	站立	超过	夜晚	.

静置过夜。

[ðə; ði][nekst] [deɪ] ,

The	next	day	,
这	下一个	天	,

第二天，

[weɪ] [aʊt] [twelv] [paʊndz] [ʌv; əv][sɔ:lt][ænd; ənd] [θri:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌsɔ:lt'pi:tər][tu:; tə] [i:tʃ] [wʌn]

weigh	out	twelve	pounds	of	salt	and	three	ounces	of	saltpeter	to	each	one
称重	出去	十二	磅	的	盐	和	三	盎司	的	硝	到	每个	一

['hʌndrəd] [paʊndz] [ʌv; əv] [mi:t] ,

hundred	pounds	of	meat	,
百	磅	的	肉	,

每100磅肉配12磅盐和3盎司硝石，

[ænd; ənd] [dɪ'zɑ:lv] [ɪn] [fɔ:r] ['gælənz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

and	dissolve	in	four	gallons	of	boiling	water	.
和	溶解	在	四	加仑	的	沸腾	水	.

并将其溶解于四加仑沸水中。

[wen] [koʊld] , [pɔ:r] [ðɪs] ['pɪkl] ['oʊvər][ðə; ði] [mi:t] ,

When	cold	,	pour	this	pickle	over	the	meat	,
什么时候	寒冷的	,	倒	这	泡菜	超过	这	肉	,

待腌菜冷却后，将其浇在肉上。

['kʌvər][ænd; ənd] [weɪt] [daʊn] [tu:; tə] [ki:p] [ðə; ði] [mi:t] ['ʌndər][ðə; ði][braɪn] .

cover	and	weight	down	to	keep	the	meat	under	the	brine	.
覆盖	和	重量	向下	到	保持	这	肉	在下面	这	盐水	.

盖上盖子并用重物压住，使肉浸没在盐水中。

[ðə; ði] [miːt] [wɪl] [pæk] [best] [ɪf] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [sɪks] [ɪntʃɪz] [skwer] . § - .

The	meat	will	pack	best	if	cut	into	pieces	about	six	inches	square	.	§	40	.
这	肉	将要	盒	最好的	如果	切	进入	件	关于	六	英寸	正方形	.	§	-	.

将肉切成约六英寸见方的块状，便于包装。§ 40.

[draɪ] [kjʊr] [pɔːrk]

Dry	Cured	Pork
干燥	治愈	猪肉

干腌猪肉

[fɔːr; fər] [iːtʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ʌv; əv] [miːt] , [weɪ] [kʌt] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

For	each	one	hundred	pounds	of	meat	,	weigh	cut	eight	pounds	of	salt	,
为了	每个	一	百	磅	的	肉	,	称重	切	八	磅	的	盐	,

每100磅肉，称取8磅盐。

[tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [ˌsɔːlt'piːtər] .

two	pounds	of	granulated	sugar	,	and	two	ounces	of	saltpeter	.
二	磅	的	颗粒状	糖	,	和	二	盎司	的	硝	.

两磅砂糖和两盎司硝石。

[mɪks] ['θɜːrəli] , [ænd; ənd] [rʌb] [ðə; ði] [miːt] [wʌns] ['evri] [θriː] [deɪz] ,

Mix	thoroughly	,	and	rub	the	meat	once	every	three	days	,
混合	彻底	,	和	擦	这	肉	一次	每一个	三	天	,

充分搅拌，每三天给肉涂抹一次。

['juːzɪŋ] [ə; eɪ] [θɜːrd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] [æt; ət] [iːtʃ] ['rʌbɪŋ] .

using	a	third	of	the	mixture	at	each	rubbing	.
使用	一个	第三	的	这	混合物	在	每个	擦	.

每次擦拭时使用三分之一的混合物。

[kiːp] [ðə; ði] [miːt] [ɑːn] [ə; eɪ] [ʃelf] , [ɔːr] [ɪn] [ə; eɪ] ['ves(ə)l] , [waɪl] ['kjuərɪŋ] .

Keep	the	meat	on	a	shelf	,	or	in	a	vessel	,	while	curing	.
保持	这	肉	在	一个	架子	,	或者	在	一个	血管	,	尽管	养护	.

腌制时，将肉放在架子上或容器中。

['æftər] [ðə; ði] [læst] ['rʌbɪŋ] , [ə'laʊ] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn] [ə; eɪ] ['ves(ə)l] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [ten] [deɪz]

After	the	last	rubbing	,	allow	the	meat	to	remain	in	a	vessel	for	about	ten	days
后	这	最后的	擦	,	允许	这	肉	到	保持	在	一个	血管	为了	关于	十	天

,

,

,

最后一次涂抹后，将肉放在容器中腌制约十天。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kjʊr] [ænd; ənd] ['redi] [tuː; tə] [smoʊk] .

when	it	is	cured	and	ready	to	smoke	.
什么时候	它	是	治愈	和	准备好	到	抽烟	.

当它风干并可以熏制时。

[tuː; tə] [kjʊr] ['naɪsli] ,

To	cure	nicely	,
到	治愈	很好	,

为了彻底治愈，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] [tuː; tə] [hæv; həv] [ə; eɪ] [kuːl] [ænd; ənd] ['ræðər] [mɔɪst] [pleɪs] [ɪn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] .

it	is	desirable	to	have	a	cool	and	rather	moist	place	in	which	to	keep	it	.
它	是	理想	到	有	一个	凉爽的	和	相当	潮湿	地方	在	哪个	到	保持	它	.

最好将其存放在阴凉潮湿的地方。

[ðɪs] ['resəpi] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] [juːst] [wer] [ðə; ði] [miːt] [mʌst; məst] [biː; bi] [kept] [ɪn] [ə; eɪ] [wɔːrm] [draɪ]
This recipe should not be used where the meat must be kept in a warm dry
这 食谱 应该 不是 是 用过的 在哪里 这 肉 必须 是 保留 在 一个 温暖的 干燥
[pleɪs] ,
place ,
地方 ,

如果肉类需要保存在温暖干燥的地方，则不应使用此食谱。

[æz; əz] [ðə; ði] [prɪ'zɜːvətɪvz] [wɪl] [nɑːt] ['penətreɪt] ['iːzəli] [ænd; ənd] ['juːnɪfɔːrmli] ['ʌndər] [sʌtʃ] [kən'dɪʃ(ə)nz] .
as the preservatives will not penetrate easily and uniformly under such conditions .
作为 这 防腐剂 将要 不是 穿透 容易地 和 均匀地 在下面 这样的 状况 .
§ - .
§ 41 .
§ - .

因为在这种条件下，防腐剂不容易均匀渗透。§ 41.

['ʃʊgər] [kjʊr] [pɔːrk]
Sugar Cured Pork
糖 治愈 猪肉

糖腌猪肉

[rʌb] [iːtʃ] [piːs] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] ['oʊvər] [naɪt] .
Rub each piece with salt and allow to remain over night .
擦 每个 片 和 盐 和 允许 到 保持 超过 夜晚 .

将每块肉都抹上盐，然后放置过夜。

[ə; eɪ] [wet] ['pɪkl] , [ɔːr] [braɪn] ,
A wet pickle , or brine ,
一个 湿的 泡菜 , 或者 盐水 ,

湿腌菜，或盐水，

[meɪ] ['ɔːlsoʊ] [biː; bi] [fɔːrst] ['ɪntuː] [ðə; ði] [hæmz] [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [kloʊz] [tuː; tə] [ðə; ði] [boʊn] [wɪð; wɪθ]
may also be forced into the hams and shoulders close to the bone with
可能 还 是 强制 进入 这 火腿 和 肩膀 关闭 到 这 骨 和
[ə; eɪ] ['speʃ(ə)l] [pʌmp] ,
a special pump ,
一个 特别的 泵 ,

也可以用特制泵将肉汁注入腿筋和肩胛骨附近。

['juːzɪŋ] [frʌm; frəm] [faɪv] [tuː; tə] - ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['pɪkl] [ɔːr] [braɪn] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [piːs] ,
using from 5 to 10 ounces of the pickle or brine for each piece ,
使用 从 5 到 - 盎司 的 这 泡菜 或者 盐水 为了 每个 片 ,

每块肉使用5到10盎司的腌菜汁或盐水。

[ðə; ði] [ə'maʊnt] [di'pendiŋ] [ɑːn] [ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [piːs] .
the amount depending on the size of the piece .
这 数量 取决于 在 这 尺寸 的 这 片 .

金额取决于物品的大小。

[ðə; ði] ['faːloʊɪŋ] ['mɔːrnɪŋ] [pæk] [ɪn] [ə; eɪ] ['ves(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [hæmz] [ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [æt; ət] [ðə; ði]
The following morning pack in a vessel with the hams and shoulders at the
这 下列的 早晨 盒 在 一个 血管 和 这 火腿 和 肩膀 在 这
['baːtəm] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['beɪkən] [ɑːn] [ðə; ði] [taːp] .
bottom and the bacon on the top .
底部 和 这 熏肉 在 这 顶部 .

第二天早上，将火腿和猪肩肉放入容器中，放在底部，培根放在顶部。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

中国的肉类屠宰和腌制(Butchering and curing meats in China)
第3/4页

[fɔːr; fər] [iːtʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ʌv; əv] [miːt] , [weɪ] [aʊt] [eɪt] [paʊndz] [ʌv; əv][sɔːlt] ,
For **each** **one** **hundred** **pounds** **of** **meat** **,** **weigh** **out** **eight** **pounds** **of** **salt** **,**
为了 每个 一 百 磅 的 肉 , 称重 出去 八 磅 的 盐 ,

每100磅肉，称取8磅盐。

[tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][ˌsɔːlt'piːtər] , [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊnd]
two **pounds** **of** **brown** **sugar** **,** **two** **ounces** **of** **saltpeter** **,** **and** **one** **-** **half** **pound**
二 磅 的 棕色的 糖 , 二 盎司 的 硝 , 和 一 - 一半 磅
['beɪkɪŋ] ['soʊdə] .
baking **soda** **.**
烘烤 苏打 .

两磅红糖，两盎司硝石，半磅小苏打。

[dɪ'zɑːlv] [ɔːl] [ɪn] [fɔːr] ['gælənz] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ænd; ənd]['kʌvər] [ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [wet] ['pɪkl] .
Dissolve **all** **in** **four** **gallons** **of** **water** **,** **and** **cover** **the** **meat** **with** **this** **wet** **pickle** **.**
溶解 全部 在 四 加仑 的 水 , 和 覆盖 这 肉 和 这 湿的 泡菜 .

将所有材料溶解在四加仑水中，然后用这种湿腌料覆盖肉。

[ɪn][wɔːrm] ['weðər] , [ðə; ði] ['pɪkl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [bɔɪld] [ænd; ənd] ['θɜːrəli] [kuːld] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] .
In **warm** **weather** **,** **the** **pickle** **should** **be** **boiled** **and** **thoroughly** **cooled** **before** **using** **.**
在 温暖的 天气 , 这 泡菜 应该 是 煮沸 和 彻底 冷却 前 使用 .

天气暖和时，泡菜应该先煮沸，然后彻底冷却后再食用。

[ə; eɪ] [bɔːrd] [ænd; ənd] [stoʊn] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [tuː; tə] [weɪt] [daʊn] [ðə; ði] [miːt] .
A **board** **and** **stone** **should** **be** **used** **to** **weight** **down** **the** **meat** **.**
一个 木板 和 石头 应该 是 用过的 到 重量 向下 这 肉 .

应该用木板和石头压住肉。

['beɪkən] [strɪps] [ʃʊd; ʃəd] [rɪ'meɪn] [ɪn][ðə; ði] ['pɪkl] [frʌm; frəm] [θriː] [tuː; tə] [fɔːr] [wiːks] ,
Bacon **strips** **should** **remain** **in** **the** **pickle** **from** **three** **to** **four** **weeks** **,**
熏肉 条状物 应该 保持 在 这 泡菜 从 三 到 四 周 ,

培根条应该在腌菜里浸泡三到四周。

[ænd; ənd][ðə; ði][hæmz][ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [faɪv][tuː; tə]['sev(ə)n] [wiːks] , [di'pendiŋ] [ɑːn][ðer; ðər][saɪz] .
and **the** **hams** **and** **shoulders** **five** **to** **seven** **weeks** **,** **depending** **on** **their** **size** **.**
和 这 火腿 和 肩膀 五 到 七 周 , 取决于 在 他们的 尺寸 .

火腿和肩肉的成熟期为五到七周，具体取决于它们的大小。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [ðə; ði] [miːt] [meɪ] [ðen] [biː; bi] [smoʊkt] .
If **desired** **,** **the** **meat** **may** **then** **be** **smoked** **.**
如果 想要的 , 这 肉 可能 然后 是 熏制 .

如果需要，还可以将肉熏制。

[bɪ'fɔːr] ['biːɪŋ] [smoʊkt] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [soʊkt] [fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz][ɪn] [kliːn] ['wɔːtər][æt; ət]
Before **being** **smoked** **meat** **should** **be** **soaked** **for** **several** **hours** **in** **clean** **water** **at**
前 存在 熏制 肉 应该 是 浸泡过 为了 一些 小时 在 干净的 水 在
[ə'baʊt] - [dɪ'griːz] ['færənhaɪt] [tuː; tə] [rɪ'muːv] { - }
about **80** **degrees** **Fahrenheit** **to** **remove** **{** **27** **}**
关于 - 学位 华氏度 到 消除 { - }

熏肉之前应该在华氏80度左右的清水中浸泡几个小时，以去除{27}

[ðə; ði] [ɪk'ses] [sɔ:lt][ɑ:n][ðə; ði] ['sɜ:rfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] [ænd; ənd] [ðʌs] [meɪk] [ðə; ði] [mi:t] [mɔ:r]

the	excess	salt	on	the	surface	of	the	meat	and	thus	make	the	meat	more
这	过量的	盐	在	这	表面	的	这	肉	和	因此	制作	这	肉	更多的

['pælətəb(ə)l] .

palatable	.
可口的	.

去除肉表面的多余盐分，从而使肉更美味。

[ɪn] ['soʊkɪŋ] [ðə; ði] [mi:t] [ə'baʊt][wʌn] - [hæf][paɪnt][ʌv; əv]['wɔ:tər][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [fɔ:r; fər] [i:tʃ]

In	soaking	the	meat	about	one	-	half	pint	of	water	should	be	used	for	each
在	浸泡	这	肉	关于	一	-	一半	品脱	的	水	应该	是	用过的	为了	每个

[paʊnd] [ʌv; əv] [mi:t] . [wʌn][ðə; ði]['kæntən,'kæntɑ:n] ['krɪstʃən] ['kɑ:lɪdʒ] [hæz; həz][hæd; həd] ['veri] [gʊd]

pound	of	meat	.	1	The	Canton	Christian	College	has	had	very	good
磅	的	肉	.	1	这	广州	基督教	大学	有	有	非常	好的

[sək'ses] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [kjʊr] . § - .

success	with	this	cure	.	§	42	.
成功	和	这	治愈	.	§	-	.

浸泡肉时，每磅肉应使用约半品脱水。1 坎顿基督教学院用这种方法取得了非常好的效果。§ 42.

[pɔ:rk] ['sɔ:sɪdʒ]

Pork	Sausage
猪肉	香肠

猪肉香肠

[pɔ:rk] ['sɔ:sɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] [kli:n] , [freʃ] [pɔ:rk]['oʊnli] .

Pork	sausage	should	be	made	from	clean	,	fresh	pork	only	.
猪肉	香肠	应该	是	制成	从	干净的	,	新鲜的	猪肉	仅有的	.

猪肉香肠应该只用干净、新鲜的猪肉制作。

[ðə; ði][pɑ:rts]['dʒen(ə)rəli] [ju:st] [ɑ:r; ər][ðə; ði] ['ʃoʊldər] , [nek] , [ænd; ənd] [li:n] [mi:t] ['trɪmɪŋz] .

The	parts	generally	used	are	the	shoulder	,	neck	,	and	lean	meat	trimmings	.
这	部分	一般来说	用过的	是	这	肩膀	,	脖子	,	和	倾斜	肉	装饰	.

一般使用的部位是肩部、颈部和瘦肉边角料。

[ə'baʊt] [θri:] [paʊndz] [ʌv; əv] [li:n] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ju:st] [tu:; tə][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][fæt] [mi:t] .

About	three	pounds	of	lean	meat	should	be	used	to	one	pound	of	fat	meat	.
关于	三	磅	的	倾斜	肉	应该	是	用过的	到	一	磅	的	胖的	肉	.

大约三磅瘦肉配一磅肥肉。

[mɪks][ðə; ði][fæt][ænd; ənd] [li:n] [mi:t] [tə'geðər] [ɪn] ['tʃɑ:pɪŋ] .

Mix	the	fat	and	lean	meat	together	in	chopping	.
混合	这	胖的	和	倾斜	肉	一起	在	切碎	.

剁肉时要把肥肉和瘦肉混合在一起。

[wɪð; wɪθ][sʌm; səm] ['kʌtɚz] [,aɪ 'ti:][ɪz] ['nesəseri] [tu:; tə][rʌn][ðə; ði] [mi:t] [θru:] [twaɪs] [ɪn]['ɔ:rdər][tu:; tə]

With	some	cutters	it	is	necessary	to	run	the	meat	through	twice	in	order	to
和	一些	切割器	它	是	必要的	到	跑步	这	肉	通过	两次	在	命令	到

[meɪk] [,aɪ 'ti:] [faɪn] [ɪ'nʌf] [ænd; ənd][tu:; tə][mɪks] ['θɜ:rəli] [ðə; ði] [li:n] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][fæt] [mi:t] .

make	it	fine	enough	and	to	mix	thoroughly	the	lean	with	the	fat	meat	.
制作	它	美好的	足够的	和	到	混合	彻底	这	倾斜	和	这	胖的	肉	.

有些切割机需要将肉切割两次，才能使其足够细腻，并将瘦肉和肥肉充分混合。

['æftər][,aɪ 'ti:][hæz; həz] [bɪn] [kʌt][ðə; ði][fɜ:rst][taɪm] , [spred] ['θɪnli] [ænd; ənd]['si:z(ə)n] .

After	it	has	been	cut	the	first	time	,	spread	thinly	and	season	.
后	它	有	到过	切	这	第一的	时间	,	传播	薄薄的	和	季节	.

第一次切好后，薄薄地铺开并调味。

[fɔ:r; fər] [i:tʃ] - [paʊndz] [ʌv; əv] [mi:t] , [ju:z][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [ʌv; əv] [pjʊr] ,

For	each	100	pounds	of	meat	,	use	one	and	one	-	half	pounds	of	pure	,
为了	每个	-	磅	的	肉	,	使用	一	和	一	-	一半	磅	的	纯的	,

每100磅肉，使用1.5磅纯.....

[faɪn] [sɔ:lt] , [fɔ:r] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] [graʊnd] [blæk] ['pepər] , [ænd; ənd] [tu:] [paʊndz] [ʌv; əv] [pjʊr] [li:f] [seɪdʒ]

fine	**salt**	**,**	**four**	**ounces**	**of**	**ground**	**black**	**pepper**	**,**	**and**	**two**	**pounds**	**of**	**pure**	**leaf**	**sage**
美好的	盐	,	四	盎司	的	地面	黑色的	胡椒	,	和	二	磅	的	纯的	叶子	圣人

, [rʌbd] [faɪn] .

,	**rubbed**	**fine**	**.**
,	摩擦	美好的	.

细盐、四盎司磨碎的黑胡椒和两磅纯鼠尾草叶，磨成细粉。

[ðə; ði] ['si:zənɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['sprɪŋkld] ['oʊvər] [ðə; ði] [mi:t] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [mi:t] [ə'gen] [rʌn]

The	**seasoning**	**should**	**be**	**sprinkled**	**over**	**the**	**meat**	**,**	**and**	**the**	**meat**	**again**	**run**
这	调料	应该	是	撒上	超过	这	肉	,	和	这	肉	再次	跑步

[θru:] [ðə; ði] ['kʌtər] ,

through	**the**	**cutter**	**,**
通过	这	刀具	,

将调味料撒在肉上，然后再次将肉通过切割机切割。

[ɪn] ['ɔ:rdər] [tu:; tə] [mɪks] [ðə; ði] [spaɪs] ['θɜ:rəli] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [mi:t] .

in	**order**	**to**	**mix**	**the**	**spice**	**thoroughly**	**with**	**the**	**meat**	**.**
在	命令	到	混合	这	香料	彻底	和	这	肉	.

为了使香料与肉充分混合。

[fɔ:r; fər] [ɪ'mi:diət] [ju:z] , [ðə; ði] ['sɔ:sɪdʒ] [meɪ] [bi:; bi] [pækt] [ə'weɪ] [ɪn] ['dʒɑ:rz] .

For	**immediate**	**use**	**,**	**the**	**sausage**	**may**	**be**	**packed**	**away**	**in**	**jars**	**.**
为了	即时	使用	,	这	香肠	可能	是	包装	离开	在	罐子	.

香肠可立即装入罐中保存。

[ˌaɪ 'ti:] [meɪ] [bi:; bi] [kept] [fɔ:r; fər] [sʌm; səm] [taɪm] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑ:r] [ɪf] [meltid] [lɑ:rd] [ɪz] [pɔ:d] ['oʊvər] [ðə; ði]

It	**may**	**be**	**kept**	**for**	**some**	**time**	**in**	**a**	**jar**	**if**	**melted**	**lard**	**is**	**poured**	**over**	**the**
它	可能	是	保留	为了	一些	时间	在	一个	罐	如果	融化	猪油	是	倾倒	超过	这

[tɑ:p] ,

top	**,**
顶部	,

如果将融化的猪油浇在罐子里，可以保存一段时间。

[soʊ] [æz; əz] [tu:; tə] [ɪk'sklu:d] [ðə; ði] [er] .

so	**as**	**to**	**exclude**	**the**	**air**	**.**
所以	作为	到	排除	这	空气	.

以便排除空气。

[ðə; ði] ['sɔ:sɪdʒ] [meɪ] ['ɔ:lsoʊ] [bi:; bi] [stʌft] ['ɪntu:] ['mʌzlɪn] [bægz] [ə'baʊt] [tu:] [ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] .

The	**sausage**	**may**	**also**	**be**	**stuffed**	**into**	**muslin**	**bags**	**about**	**two**	**inches**	**in**	**diameter**	**.**
这	香肠	可能	还	是	填充	进入	细棉布	包	关于	二	英寸	在	直径	.

香肠也可以装进直径约两英寸的棉布袋里。

[ɪf] [ðə; ði] [stʌft] [bægz] [ɑ:r; ər] ['koʊtɪd] [wɪð; wɪθ] ['pærəfɪn] , [ðeɪ] [wɪl] [ki:p] [fɔ:r; fər] [sʌm; səm] [taɪm] . §

If	**the**	**stuffed**	**bags**	**are**	**coated**	**with**	**paraffin**	**,**	**they**	**will**	**keep**	**for**	**some**	**time**	**.**	**§**
如果	这	填充	包	是	涂层	和	石蜡	,	他们	将要	保持	为了	一些	时间	.	§

- .

43	**.**
-	.

如果将装满东西的袋子涂上石蜡，它们就能保存一段时间。§ 43.

[mɪkst] [mi:t] ['sɔ:sɪdʒ]

Mixed	**Meat**	**Sausage**
混合	肉	香肠

混合肉香肠

[mɪkst] ['sɔːsɪdʒ] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][pɔːrk][ænd; ənd] [biːf] [ɪn]['ɔːlmoʊst]
Mixed **sausage** **may** **be** **made** **from** **a** **mixture** **of** **pork** **and** **beef** **in** **almost**
混合 香肠 可能 是 制成 从 一个 混合物 的 猪肉 和 牛肉 在 几乎
['eni] [prə'pɔːrʃ(ə)n] .
any **proportion** **.**
任何 部分 .

混合香肠可以由猪肉和牛肉按几乎任何比例混合制成。

['sɔːsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][nɑːt][kən'teɪn] [tuː] [mʌtʃ] [fæt] .
Sausage **should** **not** **contain** **too** **much** **fat** **.**
香肠 应该 不是 包含 也 很多 胖的 .

香肠不宜含有过多脂肪。

[ə; eɪ] [gʊd] [prə'pɔːrʃ(ə)n][ɪz] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [liːn] [pɔːrk] , [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][fæt][pɔːrk] ,
A **good** **proportion** **is** **two** **pounds** **of** **lean** **pork** **,** **one** **pound** **of** **fat** **pork** **,**
一个 好的 部分 是 二 磅 的 倾斜 猪肉 , 一 磅 的 胖的 猪肉 ,

比较合适的比例是两磅瘦猪肉，一磅肥猪肉。

[ænd; ənd][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [liːn] [biːf] . § - .
and **one** **pound** **of** **lean** **beef** **.** **§** **44** **.**
和 一 磅 的 倾斜 牛肉 . § - .

以及一磅瘦牛肉。§ 44.

[bə'loʊnjə] ['sɔːsɪdʒ]
Bologna **Sausage**
博洛尼亚 香肠

博洛尼亚香肠

[tuː; tə] [iːtʃ] [ten] [paʊndz] [ʌv; əv] [liːn] [biːf] , [juːz][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][fæt][pɔːrk][ɔːr]['beɪkən] .
To **each** **ten** **pounds** **of** **lean** **beef** **,** **use** **one** **pound** **of** **fat** **pork** **or** **bacon** **.**
到 每个 十 磅 的 倾斜 牛肉 , 使用 一 磅 的 胖的 猪肉 或者 熏肉 .

每十磅瘦牛肉，配一磅肥猪肉或培根。

[tʃɑːp] ['faɪnli] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][sɔːlt] , [tuː] ['aʊnsɪz] ['pepər] , [ænd; ənd]
Chop **finely** **and** **season** **with** **three** **ounces** **of** **salt** **,** **two** **ounces** **pepper** **,** **and**
劈 精细地 和 季节 和 三 盎司 的 盐 , 二 盎司 胡椒 , 和
[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [graʊnd] [ˌkɔːri'ændər] .
a **little** **ground** **coriander** **.**
一个 小的 地面 香菜 .

切碎，用三盎司盐、两盎司胡椒粉和少许芫荽粉调味。

[stʌf] ['keɪsɪŋ] , [ænd; ənd][taɪ] ['evri] [ten][ɔːr] [twelv] [ɪntʃɪz] .
Stuff **casing** **,** **and** **tie** **every** **ten** **or** **twelve** **inches** **.**
东西 套管 , 和 领带 每一个 十 或者 十二 英寸 .

将肠衣填满，每隔十到十二英寸扎紧一次。

[hæŋ] [ðə; ði] [stʌft] ['keɪsɪŋ] [streɪt] .
Hang **the** **stuffed** **casings** **straight** **.**
悬挂 这 填充 肠衣 直的 .

将灌肠好的肠衣笔直挂起来。

[smoʊk] [fɔːr; fər][ten][ɔːr] [twelv] ['aʊərz] .
Smoke **for** **ten** **or** **twelve** **hours** **.**
抽烟 为了 十 或者 十二 小时 .

吸烟十到十二个小时。

[kʊk] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ʌn'tɪl][ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [floʊts] .
Cook **in** **boiling** **water** **until** **the** **sausage** **floats** **.**
厨师 在 沸腾 水 直到 这 香肠 浮标 .

将香肠放入沸水中煮至浮起。

[draɪ][ɑːn] [kliːn] [heɪ] [ɔːr] [strɔː] [ɪn][ðə; ði] [sʌn] [ænd; ənd] [hæŋ] [ə'weɪ] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['wɑːntɪd] .
Dry **on** **clean** **hay** **or** **straw** **in** **the** **sun** **and** **hang** **away** **in** **a** **cool** **place** **until** **wanted** **.**
干燥 在 干净的 干草 或者 稻草 在 这 太阳 和 悬挂 离开 在 一个 凉爽的 地方 直到 通缉 .
{ - } § - .
{ **28** **}** **§** **45** **.**
{ - } § - .

在阳光下用干净的干草或稻草晾干，然后挂在阴凉处保存，直到需要时再取出。{28}§ 45.

[blʌd] ['sɔːsɪdʒ]
Blood **Sausage**
血 香肠

血肠

[blʌd] ['sɔːsɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts] : - [paʊndz] [ʌv; əv] [kjʊr] [pɔːrk][ɔːr]
Blood **sausage** **is** **made** **with** **the** **following** **ingredients** **:** **25** **pounds** **of** **cured** **pork** **or**
血 香肠 是 制成 和 这 下列的 原料 : - 磅 的 治愈 猪肉 或者
['ʃoʊldər] [fæt] ,
shoulder **fat** **,**
肩膀 胖的 ,

血肠的制作原料如下：25磅腌制猪肉或肩部脂肪，

['sev(ə)n] [paʊndz] [kjʊr] [fæt] [skɪnz] , [sɪks] [paʊndz] [ʌv; əv] [blʌd] , [wʌn] - [hæf] [paʊnd] ['ʌnjənz] , [wʌn]
seven **pounds** **cured** **fat** **skins** **,** **six** **pounds** **of** **blood** **,** **one** **-** **half** **pound** **onions** **,** **one**
七 磅 治愈 胖的 皮肤 , 六 磅 的 血 , 一 - 一半 磅 洋葱 , 一
[paʊnd] [sɔːlt] ,
pound **salt** **,**
磅 盐 ,

七磅腌制脂肪皮，六磅血，半磅洋葱，一磅盐，

[wʌn] - [hæf] [aʊns] [waɪt] ['pepər] , [wʌn] [aʊns] [swiːt] ['mɑːrdʒərəm] , [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [aʊns]
one **-** **half** **ounce** **white** **pepper** **,** **one** **ounce** **sweet** **marjoram** **,** **and** **one** **-** **half** **ounce**
一 - 一半 盎司 白色的 胡椒 , 一 盎司 甜的 马郁兰 , 和 一 - 一半 盎司
[kloʊvz] .
cloves **.**
丁香 .

半盎司白胡椒粉，一盎司甜马郁兰，半盎司丁香。

[kʊk] [ðə; ði][fæt][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər][ænd; ənd][ðə; ði][skɪnz] [tuː] ['aʊərz][æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr]
Cook **the** **fat** **for** **one** **hour** **and** **the** **skins** **two** **hours** **at** **a** **temperature**
厨师 这 胖的 为了 一 小时 和 这 皮肤 二 小时 在 一个 温度
[ʌv; əv] 200° ['færənhaɪt] .
of **200°** **Fahrenheit** **.**
的 200° 华氏度 .

将脂肪在华氏200度的温度下煮1小时，将皮煮2小时。

[wen] [kʊkt] , [pʊt] [θruː] [ə; eɪ]['graɪndər] , ['graɪndɪŋ] [kwaɪt] [faɪn] .
When **cooked** **,** **put** **through** **a** **grinder** **,** **grinding** **quite** **fine** **.**
什么时候 煮熟 , 放 通过 一个 磨床 , 研磨 相当 美好的 .

煮熟后，用研磨机磨成细粉。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [blʌd] [ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [ænd; ənd][mɪks] ['θɜːrəli] .
Then **add** **the** **blood** **and** **seasoning** **and** **mix** **thoroughly** **.**
然后 添加 这 血 和 调料 和 混合 彻底 .

然后加入血和调味料，充分搅拌均匀。

[stʌf] ['ɪntuː][lɑːrdʒ] [biːf] ['keɪsɪŋ] [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [miːt] [wʌz; wəz]
Stuff **into** **large** **beef** **casings** **and** **boil** **in** **the** **same** **water** **in** **which** **meat** **was**
东西 进入 大的 牛肉 肠衣 和 熬 在 这 相同的 水 在 哪个 肉 曾是
[kʊkt] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [floʊts] .
cooked **until** **the** **sausage** **floats** **.**
煮熟 直到 这 香肠 浮标 .

将馅料灌入大的牛肠衣中，然后在煮肉的水中煮至香肠浮起。

[ðen] [dɪp][ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd] [hæŋ] [ʌp][tuː; tə] [kuːl] . § - .
Then dip the sausage in cold water and hang up to cool . § 46 .
然后 蘸 这 香肠 在 寒冷的 水 和 悬挂 向上 到 凉爽的 . § - .

然后将香肠浸入冷水中，挂起来冷却。§ 46.

[smoʊkt] [ɔːr] ['kʌntri] ['sɔːsɪdʒ]
Smoked or Country Sausage
熏制 或者 国家 香肠

烟熏香肠或乡村香肠

[ðə; ði] ['faːloʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [smoʊkt] [ɔːr] ['kʌntri] ['sɔːsɪdʒ] : - [paʊndz]
The following ingredients are used in making smoked or country sausage : 85 pounds
这 下列的 原料 是 用过的 在 制作 熏制 或者 国家 香肠 : - 磅
[liːn] [pɔːrk] ,
lean pork ,
倾斜 猪肉 ,

制作烟熏香肠或乡村香肠需要以下原料：85磅瘦猪肉，

- [paʊndz] [biːf] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf][tuː; tə] [tuː] [paʊndz] [sɔːlt] , [fɔːr] ['aʊnsɪz] [blæk] ['pepər] ,
15 pounds beef , one and one - half to two pounds salt , four ounces black pepper ,
- 磅 牛肉 , 一 和 一 - 一半 到 二 磅 盐 , 四 盎司 黑色的 胡椒 ,

15磅牛肉，1.5到2磅盐，4盎司黑胡椒，

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [swiːt] ['mɑːrdʒərəm] .
and one ounce sweet marjoram .
和 一 盎司 甜的 马郁兰 .

以及一盎司甜马郁兰。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] ['siːzənɪŋ] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] .
Cut the meat into small pieces and sprinkle seasoning over it .
切 这 肉 进入 小的 件 和 撒 调料 超过 它 .

将肉切成小块，撒上调味料。

[ðen] [graɪnd] ['faɪnli] .
Then grind finely .
然后 研磨 精细地 .

然后磨成细粉。

[pʊt] [ə'weɪ] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔːr; fər] ['twenti] - [fɔːr] [tuː; tə] ['θɜːrti] - [sɪks]['aʊərz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]
Put away in a cool place for twenty - four to thirty - six hours , then add a
放 离开 在 一个 凉爽的 地方 为了 二十 - 四 到 三十 - 六 小时 , 然后 添加 一个
['lɪt(ə)l]['wɔːtər] ,
little water ,
小的 水 ,

放在阴凉处24至36小时，然后加少量水。

[ænd; ənd] [stʌf] ['ɪntuː][hɔːg] ['keɪsɪŋ] [ænd; ənd] [smoʊk] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [kuːl] [smoʊk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ][dɑːrk]
and stuff into hog casings and smoke in a very cool smoke until a dark
和 东西 进入 猪 肠衣 和 抽烟 在 一个 非常 凉爽的 抽烟 直到 一个 黑暗的
[mə'hɑːgəni] [ɪz] [əb'teɪnd] . § - .
mahogany is obtained . § 47 .
桃花心木 是 获得 . § - .

然后将馅料灌入猪肠衣中，用低温烟熏至呈深红褐色。§ 47.

['fræŋkfərt] [ɔːr] [vi'enə] ['sɔːsɪdʒ]
Frankfort or Vienna Sausage
法兰克福 或者 维也纳 香肠

法兰克福香肠或维也纳香肠

[ðɪs] ['pɑ:pjələr] ['sɔ:sɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [ɪn'gri:diənts] : - [paʊndz] [bi:f] , -
This popular sausage is made with the following ingredients : 70 pounds beef , 30
这 受欢迎的 香肠 是 制成 和 这 下列的 原料 : - 磅 牛肉 , -
[paʊndz] [fæt][pɔ:rk] ,
pounds fat pork ,
磅 胖的 猪肉 ,

这种广受欢迎的香肠由以下原料制成：70磅牛肉，30磅肥猪肉，

- [paʊndz] ['wɔ:tər] , [wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf][tu:; tə] [tu:] [paʊndz] [sɔ:lt] , [tu:] ['aʊnsɪz] [red] ['pepər] .
20 pounds water , one and one - half to two pounds salt , two ounces red pepper .
- 磅 水 , 一 和 一 - 一半 到 二 磅 盐 , 二 盎司 红色的 胡椒 .

20磅水，1.5至2磅盐，2盎司红辣椒。

[kʌt] [ðə; ði] [bi:f] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] , [sɔ:lt] ,
Cut the beef into small pieces , salt ,
切 这 牛肉 进入 小的 件 , 盐 ,

将牛肉切成小块，加盐，

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'ti:][tu:; tə] [kjʊr] [fɔ:r; fər]['fɔ:rti] - [eɪt] ['aʊərz][ɪn][ə; eɪ] [ku:l] [ru:m] .
and allow it to cure for forty - eight hours in a cool room .
和 允许 它 到 治愈 为了 四十 - 八 小时 在 一个 凉爽的 房间 .

然后将其放在阴凉的房间里晾干 48 小时。

[kʌt] [ðə; ði][pɔ:rk]['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] [bi:f] [ænd; ənd][pɔ:rk] [θru:] [ə; eɪ]['graɪndər]
Cut the pork into small pieces and put the beef and pork through a grinder
切 这 猪肉 进入 小的 件 和 放 这 牛肉 和 猪肉 通过 一个 磨床
[tə'geðər] .
together .
一起 .

将猪肉切成小块，然后将牛肉和猪肉一起放入绞肉机绞碎。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ]['ves(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði]['wɔ:tər][ænd; ənd]['spaɪsɪz] .
Put into a vessel and add the water and spices .
放 进入 一个 血管 和 添加 这 水 和 香料 .

放入容器中，加入水和香料。

['æftər][ˌaɪ 'ti:][ɪz][ɔ:l] [mɪkst] , [pʊt][ˌaɪ 'ti:] [θru:] [ə; eɪ]['graɪndər][ə'gen] [ænd; ənd][graɪnd][faɪn] .
After it is all mixed , put it through a grinder again and grind fine .
后 它 是 全部 混合 , 放 它 通过 一个 磨床 再次 和 研磨 美好的 .

将所有材料混合均匀后，再次用研磨机研磨成细粉。

[stʌf] ['ɪntu:] [ʃi:p] ['keɪsɪŋ] .
Stuff into sheep casings .
东西 进入 羊 肠衣 .

灌入羊肠衣。

[ðen] , [baɪ] [mi:nz] [ʌv; əv][ðə; ði] ['fɔ:rfɪŋgər] [ænd; ənd] [θʌm] ,
Then , by means of the forefinger and thumb ,
然后 , 经过 方法 的 这 食指 和 拇指 ,

然后，用食指和拇指，

[pres] [ðə; ði] [stʌft] ['keɪsɪŋ] [tə'geðər] [ə'baʊt] [fɔ:r] [ɪntʃɪz] [frʌm; frəm][wʌn][end] ,
press the stuffed casing together about four inches from one end ,
按 这 填充 套管 一起 关于 四 英寸 从 一 结尾 ,

将灌肠后的肠衣在距离一端约四英寸处捏合在一起，

[ænd; ənd] [gɪv] [ðɪs] [fɜ:rst][lɪŋk] [tu:] [ɔ:r] [θri:] [twɪsts] .
and give this first link two or three twists .
和 给 这 第一的 关联 二 或者 三 曲折 .

将第一个链环扭转两到三圈。

[duː][ðə; ði] [seɪm] [ə'baʊt] ['evri] [fɔːr] [ɪntʃɪz] ,
Do **the** **same** **about** **every** **four** **inches** **,**
做 这 相同的 关于 每一个 四 英寸 ,

每隔四英寸重复上述步骤，

['twɪstɪŋ] [iːtʃ] [sək'siːdɪŋ] [lɪŋk] [ɪn] [ðə; ði] ['ɑːpəzɪt] [də'rekʃn; daɪ'rekʃn] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [prɪ'siːdɪŋ] [lɪŋk]
twisting **each** **succeeding** **link** **in** **the** **opposite** **direction** **from** **the** **preceding** **link**
扭曲 每个 成功 关联 在 这 对面的 方向 从 这 前 关联
, [ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ʌn'twɪstɪŋ] .
, **in** **order** **to** **prevent** **untwisting** **.**
, 在 命令 到 防止 解开 .

为了防止解开，将每个后续链节朝与前一个链节相反的方向扭转。

[ðen] [hæŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [smoʊk] [haʊs] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [tuː] ['aʊərz] [æt; ət] [ə; eɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [nɑːt]
Then **hang** **in** **a** **smoke** **house** **for** **about** **two** **hours** **at** **a** **temperature** **not**
然后 悬挂 在 一个 抽烟 房子 为了 关于 二 小时 在 一个 温度 不是
[tuː; tə] [ɪk'siːd] 125° ['færənhaɪt] .
to **exceed** **125°** **Fahrenheit** **.**
到 超过 125° 华氏度 .

然后将其悬挂在熏房中约两个小时，温度不超过华氏125度。

['æftər] ['smoʊkɪŋ] , [bɔɪl] [fɔːr; fər] [faɪv] [ɔːr] [ten] ['mɪnɪts] ,
After **smoking** **,** **boil** **for** **five** **or** **ten** **minutes** **,**
后 吸烟 , 熬 为了 五 或者 十 分钟 ,

熏制后，煮沸五到十分钟。

[ðen] [plʌndʒ] ['ɪntuː] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [hæŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] . { - } § - .
then **plunge** **into** **cold** **water** **and** **hang** **in** **a** **cool** **place** **.** **{** **29** **}** **§** **48** **.**
然后 暴跌 进入 寒冷的 水 和 悬挂 在 一个 凉爽的 地方 . { - } § - .

然后跳入冷水中，悬挂在阴凉处。{29}§ 48.

['lɪvər] ['sɔːsɪdʒ]
Liver **Sausage**
肝 香肠

肝肠

[ɑːdz] [ænd; ənd] ['ɛndz] , [rɪ'zʌltɪŋ] [frʌm; frəm] ['trɪmɪŋ] [ʌp] [ðə; ði] ['veriəs] [kʌts] [ʌv; əv] [ðə; ði] [hɔːg]
Odds **and** **ends** **,** **resulting** **from** **trimming** **up** **the** **various** **cuts** **of** **the** **hog**
赔率 和 结束 , 结果 从 修剪 向上 这 各种各样的 削减 的 这 猪
['kɑːrkəs] ,
carcass **,**
尸体 ,

猪胴体各个部位修整后产生的零碎部件

[æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] ['lɪvər] [ɪt'self] , [kæn; kən] [biː; bi] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['lɪvər] ['sɔːsɪdʒ] .
as **well** **as** **the** **liver** **itself** **,** **can** **be** **used** **in** **making** **liver** **sausage** **.**
作为 出色地 作为 这 肝 本身 , 能 是 用过的 在 制作 肝 香肠 .

除了肝脏本身，还可以用来制作肝肠。

[ɪf] [ðə; ði] [hed] [ɪz] [juːst] , [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [fɜːrst] [biː; bi] [kliːnd] , [æz; əz] [fɔːr; fər] ['hedtʃiːz] .
If **the** **head** **is** **used** **,** **it** **should** **first** **be** **cleaned** **,** **as** **for** **headcheese** **.**
如果 这 头 是 用过的 , 它 应该 第一的 是 已清洗 , 作为 为了 头肉冻块 .

如果使用猪头，应先将其清洗干净，就像制作猪头肉冻一样。

[ðə; ði] [dʒaʊl] , [wɪtʃ] [ɪz] ['præktɪkli] [ɔːl] [fæt] , [meɪ] [biː; bi] [kʌt] [ɔːf] [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [sɔːlt] [pɔːrk] ,
The **jowl** **,** **which** **is** **practically** **all** **fat** **,** **may** **be** **cut** **off** **and** **made** **into** **salt** **pork** **,**
这 面颊 , 哪个 是 几乎 全部 胖的 , 可能 是 切 离开 和 制成 进入 盐 猪肉 ,

猪脸颊几乎全是脂肪，可以切下来做成咸猪肉。

[ɔːr] [juːst] [fɔːr; fər] ['rendərɪŋ] [lɑːrd] .
or **used** **for** **rendering** **lard** **.**
或者 用过的 为了 渲染 猪油 .

或用于提炼猪油。

[ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði] [hed] [mi:t] , ['trɪmɪŋz] , ['lɪvər] [kʌt] ['ɪntu:]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][sʌm; səm]

The	remainder	of	the	head	meat	,	trimmings	,	liver	cut	into	slices	,	and	some
这	余	的	这	头	肉	,	装饰	,	肝	切	进入	切片	,	和	一些

[bi:f] [ɔ:r] [vi:l] ,

beef	or	veal	,
牛肉	或者	小牛肉	,

剩下的头部肉、边角料、切片的肝脏，以及一些牛肉或小牛肉，

[ɪf] [sʌtʃ] [mi:t] [kæn; kən][bi:; bi][hæd; həd] , [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [bɔɪld] .

if	such	meat	can	be	had	,	should	be	boiled	.
如果	这样的	肉	能	是	有	,	应该	是	煮沸	.

如果能买到这种肉，应该煮熟食用。

[skɪn] [ðæt] [ɪz] [fri:] [frʌm; frəm] [her] , [ænd; ənd][frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ðə; ði][fæt][hæz; həz] [bɪn] [rɪ'mu:vd] ,

Skin	that	is	free	from	hair	,	and	from	which	the	fat	has	been	removed	,
皮肤	那	是	自由的	从	头发	,	和	从	哪个	这	胖的	有	到过	已移除	,

去除毛发和脂肪的皮肤

[ɪz]['ɔ:lsoʊ] ['sʌmtaɪmz] [ju:st] .

is	also	sometimes	used	.
是	还	有时	用过的	.

有时也会使用。

[ðə; ði][skɪn] [wɪl] [kʊk] [bɪ'fɔ:r] [ðə; ði] [mi:t] ,

The	skin	will	cook	before	the	meat	,
这	皮肤	将要	厨师	前	这	肉	,

鸡皮会比肉先熟。

[soʊ][ˌaɪ 'ti:][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][pʊt][ɪn][ə; eɪ][klɔ:θ] [sæk] [ænd; ənd] [rɪ'mu:vd] [wen] ['θɜ:rəli] [kʊkt] .

so	it	should	be	put	in	a	cloth	sack	and	removed	when	thoroughly	cooked	.
所以	它	应该	是	放	在	一个	布	解雇	和	已移除	什么时候	彻底	煮熟	.

所以应该把它装进布袋里，彻底煮熟后再取出。

['lɪvər] [kʊks] [ɪn][ə; eɪ] ['veri] [ʃɔ:rt] [taɪm] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [rɪ'mu:vd] [bɪ'fɔ:r] [ðə; ði][rest][ʌv; əv]

Liver	cooks	in	a	very	short	time	,	and	should	be	removed	before	the	rest	of
肝	厨师	在	一个	非常	短的	时间	,	和	应该	是	已移除	前	这	休息	的

[ðə; ði] [mi:t] .

the	meat	.
这	肉	.

肝脏很容易煮熟，应该在其他肉类之前取出。

[ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd] [kʊk] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'ti:] ['redɪli] [fɔ:lz][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] .

The	meat	should	cook	until	it	readily	falls	from	the	bones	.
这	肉	应该	厨师	直到	它	容易	瀑布	从	这	骨头	.

肉要煮到很容易从骨头上脱落为止。

[ɔ:l][ðə; ði] [mi:t] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [bi:; bi] [graʊnd] [ɪn][ə; eɪ] [mi:t] ['graɪndər] .

All	the	meat	should	then	be	ground	in	a	meat	grinder	.
全部	这	肉	应该	然后	是	地面	在	一个	肉	磨床	.

然后将所有肉放入绞肉机中绞碎。

[fɔ:r; fər] - [paʊndz] [ʌv; əv] [mi:t] , [ju:z][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [sɔ:lt] , [θri:] ['aʊnsɪz] [swi:t]

For	40	pounds	of	meat	,	use	one	and	one	-	half	pounds	salt	,	three	ounces	sweet
为了	-	磅	的	肉	,	使用	一	和	一	-	一半	磅	盐	,	三	盎司	甜的

['mɑ:rdʒərəm] ,

marjoram	,
马郁兰	,

40磅肉需要用到1.5磅盐和3盎司甜马郁兰。

[wʌn] [aʊns] ['ɔ:lspaɪs] , [wʌn] [aʊns] [blæk] ['pepər] ,

one	ounce	allspice	,	one	ounce	black	pepper	,
一	盎司	多香果	,	一	盎司	黑色的	胡椒	,

一盎司多香果，一盎司黑胡椒，

[ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] ['gælən] [brɔːθ] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [miːt] [wʌz; wəz] [kʊkt] .

and	about	one	gallon	broth	in	which	the	meat	was	cooked	.
和	关于	一	加仑	肉汤	在	哪个	这	肉	曾是	煮熟	.

还有大约一加仑用来煮肉的肉汤。

['gɑːrlɪk] [ɔːr] ['ʌnjənz] [kæn; kən] [biː; bi] ['ædɪd] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Garlic	or	onions	can	be	added	,	if	desired	.
蒜	或者	洋葱	能	是	额外	, 如果	想要的	.

根据个人喜好，可以加入大蒜或洋葱。

[ðə; ði] ['siːzənɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [wel] [wɜːrkt] ['ɪntuː] [ðə; ði] [miːt] .

The	seasoning	should	be	well	worked	into	the	meat	.
这	调料	应该	是	出色地	工作	进入	这	肉	.

调味料应该充分渗入肉中。

[ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [ðen] [biː; bi] [pʊt] ['ɪntuː] ['dʒɑːrz] , ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] ['pærəfɪn] , [ɔːr] [stʌft] ['ɪntuː] [biːf]

It	can	then	be	put	into	jars	,	covered	with	paraffin	,	or	stuffed	into	beef
它	能	然后	是	放	进入	罐子	,	涵盖	和	石蜡	, 或者		填充	进入	牛肉

['keɪsɪŋ] [ɔːr] [raʊndz] .

casings	or	rounds	.
肠衣	或者	回合	.

然后可以将其装入罐中，用石蜡覆盖，或灌入牛肠衣或牛臀肉中。

[wen] [stʌft] ['ɪntuː] ['keɪsɪŋ] [ɔːr] [raʊndz] ,

When	stuffed	into	casings	or	rounds	,
什么时候	填充	进入	肠衣	或者	回合	,

装入弹壳或弹丸后，

[ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði] [seɪm] ['wɔːtər] [ðə; ði] [miːt] [wʌz; wəz] [kʊkt] [ɪn] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [floʊts]

it	should	be	cooked	in	the	same	water	the	meat	was	cooked	in	until	it	floats
它	应该	是	煮熟	在	这	相同的	水	这	肉	曾是	煮熟	在	直到	它	浮标

.

:

.

应该用煮肉的水煮至面糊浮起。

[ðen] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pleɪst] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [ɪz] ['θɜːrəli] [kuːld] . § -

Then	it	should	be	placed	in	cold	water	until	the	sausage	is	thoroughly	cooled	.	§	49
然后	它	应该	是	放置	在	寒冷的	水	直到	这	香肠	是	彻底	冷却	.	§	-

.

:

.

然后应将其放入冷水中，直至香肠完全冷却。§ 49.

['sʌmər] ['sɔːsɪdʒ]

Summer	Sausage
夏天	香肠

夏季香肠

['sʌmər] ['sɔːsɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ɪn'griːdiənts] : - [paʊndz] [kjʊr] [biːf] [friː]

Summer	sausage	is	made	with	the	following	ingredients	:	25	pounds	cured	beef	free
夏天	香肠	是	制成	和	这	下列的	原料	:	-	磅	治愈	牛肉	自由的

[frʌm; frəm] ['sɪnjuːz] ,

from	sinews	,
从	肌腱	,

夏季香肠的制作原料如下：25磅无筋腌制牛肉，

- [paʊndz] [pɔːrk] ['trɪmɪŋz] , [fɔːr] [tuː; tə][sɪks] ['aʊnsɪz] [waɪt] ['pepər] , [wʌn] [aʊns] [hoʊl] [blæk]
15 pounds pork trimmings , four to six ounces white pepper , one ounce whole black
- 磅 猪肉 装饰 , 四 到 六 盎司 白色的 胡椒 , 一 盎司 所有的 黑色的
['pepər] ,
pepper ,
胡椒 ,

15磅猪肉碎，4至6盎司白胡椒粉，1盎司整粒黑胡椒粉，

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [hoʊl] ['mʌstərd] [siːd] .
and one ounce whole mustard seed .
和 一 盎司 所有的 芥末 种子 .

以及一盎司完整的芥菜籽。

[ðɪs] ['sɔːsɪdʒ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn][koʊld] ['weðər] ['oʊnli] .
This sausage can be made in cold weather only .
这 香肠 能 是 制成 在 寒冷的 天气 仅有的 .

这种香肠只能在寒冷的天气里制作。

[ɔːl][ðə; ði] [miːt] [ɪz][pʊt] [θruː] [ðə; ði]['graɪndər] , [ænd; ənd]['spaɪsɪz] ['ædɪd] .
All the meat is put through the grinder , and spices added .
全部 这 肉 是 放 通过 这 磨床 , 和 香料 额外 .

将所有肉类放入绞肉机绞碎，并加入香料。

[noʊ][sɔːlt][ɪz] ['niːdɪd] [æz; əz][ðə; ði] [kjʊr] [biːf] [ɪz]['sɔːlti] [ɪ'nʌf] .
No salt is needed as the cured beef is salty enough .
不 盐 是 需要 作为 这 治愈 牛肉 是 咸 足够的 .

腌牛肉本身就很咸，所以不需要加盐。

[mɪks][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] ['θɜːrəli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['iːvnli] ['siːznd] .
Mix it all thoroughly until it is evenly seasoned .
混合 它 全部 彻底 直到 它 是 均匀地 经验丰富的 .

将所有食材充分混合，直至调味均匀。

[spred] [ˌaɪ 'tiː][aʊt][ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [fɔːr; fər] ['θɜːrti] - [sɪks][tuː; tə]['fɔːrti] ['aʊərz] .
Spread it out in a cool place for thirty - six to forty hours .
传播 它 出去 在 一个 凉爽的 地方 为了 三十 - 六 到 四十 小时 .

将其摊开在阴凉处三十六至四十小时。

[ðen] [stʌf] ['ɪntuː][hɔːg] ['keɪsɪŋ] [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] [hæŋ] ['oʊvər] [naɪt] .
Then stuff into hog casings and let it hang over night .
然后 东西 进入 猪 肠衣 和 让 它 悬挂 超过 夜晚 .

然后将其灌入猪肠衣中，悬挂过夜。

[smoʊk] [wɪð; wɪθ][koʊld] [smoʊk] [fɔːr; fər] ['sevrəl] [deɪz] .
Smoke with cold smoke for several days .
抽烟 和 寒冷的 抽烟 为了 一些 天 .

用冷烟熏制数日。

[ɪf] [kept] [ɪn][ə; eɪ][draɪ] [pleɪs] , [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [kept] [ðə; ði] [jɪr] [raʊnd] .
If kept in a dry place , it can be kept the year round .
如果 保留 在 一个 干燥 地方 , 它 能 是 保留 这 年 圆形的 .

如果存放在干燥的地方，可以全年保存。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪf] [gets] ['moʊldi] , ['sɪmpli] [waɪp] [ɔːf] [ðə; ði][moʊld] [bɪ'fɔːr] ['juːzɪŋ] . { - } § - .
It if gets moldy , simply wipe off the mold before using . { 30 } § 50 .
它 如果 获得 发霉的 , 简单地 擦拭 离开 这 模具 前 使用 . { - } § - .

如果发霉了，只需在使用前擦掉霉菌即可。{30}§ 50。

['hedtʃiːz]
Headcheese
头肉冻块

头肉冻块

[ðə; ði] [hed] [ʌv; əv][ðə; ði][hɔ:g] , [ænd; ənd] ['trɪmɪŋz] , [ɑ:r; ər] [ju:st] [fɔ:r; fər] ['meɪkɪŋ] ['hedʧi:z] .

The	head	of	the	hog	,	and	trimmings	,	are	used	for	making	headcheese	.
这	头	的	这	猪	,	和	装饰	,	是	用过的	为了	制作	头肉冻块	.

猪头和边角料可以用来制作猪头肉冻。

[ðə; ði] [hed] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ʃeɪvd] [kli:n] [ænd; ənd]['nɒstrəlz][kʌt] [ɔ:f][dʒʌst][ɪn] [frʌnt] [ʌv; əv][ðə; ði] [aɪz] .

The	head	should	be	shaved	clean	and	nostrils	cut	off	just	in	front	of	the	eyes	.
这	头	应该	是	剃光	干净的	和	鼻孔	切	离开	只是	在	正面	的	这	眼睛	.

头部要剃光，鼻孔也要在眼睛前方切掉。

[kʌt] [aʊt][ðə; ði] [aɪz] [ænd; ənd] [ɪr] [drʌmz] .

Cut	out	the	eyes	and	ear	drums	.
切	出去	这	眼睛	和	耳朵	鼓	.

切除眼睛和耳膜。

[ðə; ði] ['fætɪst] [pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði] [hed] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [ju:st] [fɔ:r; fər][lɑ:rd] .

The	fattest	part	of	the	head	is	generally	used	for	lard	.
这	最胖的	部分	的	这	头	是	一般来说	用过的	为了	猪油	.

猪头最肥的部分通常用来制作猪油。

[kli:n] [ðə; ði] [hed] [baɪ] ['soʊkɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ɪn]['wɔ:tər][fɔ:r; fər][sʌm; səm][taɪm][tu:; tə]['ekstrækt; ɪk'strækt][ɔ:l] [blʌd] [ænd; ənd][dɜ:rt] .

Clean	the	head	by	soaking	it	in	water	for	some	time	to	extract	all	blood	and	dirt	.
干净的	这	头	经过	浸泡	它	在	水	为了	一些	时间	到	提炼	全部	血	和	污垢	.

将头部浸泡在水中一段时间，以去除所有血迹和污垢，从而清洗干净。

['æftər][ðə; ði] [hed] [ɪz] ['θɜ:rəli] [kli:nd] ,

After	the	head	is	thoroughly	cleaned	,
后	这	头	是	彻底	已清洗	,

头部彻底清洁后，

['kʌvər][wɪð; wɪθ]['wɔ:tər][ænd; ənd][bɔɪl] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [mi:t] ['seprəts] [frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] .

cover	with	water	and	boil	until	the	meat	separates	from	the	bones	.
覆盖	和	水	和	熬	直到	这	肉	分离	从	这	骨头	.

加水没过食材，煮至肉与骨头分离。

[lʌŋz] [ænd; ənd] [hɑ:rt] [meɪ] [bi:; bi] [kʊkt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [hed] .

Lungs	and	heart	may	be	cooked	with	the	head	.
肺	和	心	可能	是	煮熟	和	这	头	.

肺和心脏可以和头部一起烹饪。

[wen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['θɜ:rəli] [kʊkt] , [teɪk] [aʊt][ðə; ði] [mi:t] , ['seɪvɪŋ] [ðə; ði] ['lɪkər] [fɔ:r; fər]['fju:ʧər] [ju:z] .

When	it	is	thoroughly	cooked	,	take	out	the	meat	,	saving	the	liquor	for	future	use	.
什么时候	它	是	彻底	煮熟	,	拿	出去	这	肉	,	保存	这	酒	为了	未来	使用	.

煮熟后，取出肉，将汤汁留作以后使用。

[ʧɑ:p] [ðə; ði] [mi:t] ['faɪnli] .

Chop	the	meat	finely	.
劈	这	肉	精细地	.

将肉剁碎。

['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ][wʌn][ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [paʊndz] [sɔ:lt] , [θri:] ['aʊnsɪz] [blæk] ['pepər] , [fɔ:r] ['aʊnsɪz] ['ɔ:lspaɪs] ,

Season	with	one	and	one	-	half	pounds	salt	,	three	ounces	black	pepper	,	four	ounces	allspice	,
季节	和	一	和	一	-	一半	磅	盐	,	三	盎司	黑色的	胡椒	,	四	盎司	多香果	,

用一磅半盐、三盎司黑胡椒、四盎司多香果调味。

[ænd; ənd] [fɔːr] ['aʊnsɪz] [graʊnd] [kloʊvz] ,
and **four** **ounces** **ground** **cloves** **,**
和 四 盎司 地面 丁香 ,

以及四盎司磨碎的丁香，

[tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['gælənz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['lɪkər] [fɔːr; fər] ['evri] - [paʊndz] [ʌv; əv] [miːt] .
together **with** **two** **gallons** **of** **the** **liquor** **for** **every** **50** **pounds** **of** **meat** **.**
一起 和 二 加仑 的 这 酒 为了 每一个 - 磅 的 肉 .

每 50 磅肉配两加仑酒。

[ðə; ði] ['mɪksɪŋ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [dʌn] ['θɜːrəli] , [soʊ] [ðæt] ['prɑːpər] ['siːzənɪŋ] [ɪz] [sɪ'kjʊrd] .
The **mixing** **should** **be** **done** **thoroughly** **,** **so** **that** **proper** **seasoning** **is** **secured** **.**
这 混合 应该 是 完毕 彻底 , 所以 那 恰当的 调料 是 安全 .

搅拌要充分，才能确保调味到位。

[stʌf] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː] [lɑːrdʒ] [biːf] ['keɪsɪŋ] ['θɜːrəli] [kliːnd] , [hɔːg] ['stʌmək] ,
Stuff **the** **meat** **into** **large** **beef** **casings** **thoroughly** **cleaned** **,** **hog** **stomach** **,**
东西 这 肉 进入 大的 牛肉 肠衣 彻底 已清洗 , 猪 胃 ,

将肉灌入彻底清洗干净的大牛肠衣或猪胃中。

[ɔːr] ['mʌzlɪn] [bægz] [ə'baʊt] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [ɪntʃɪz] [ɪn] [daɪ'æmɪtər] .
or **muslin** **bags** **about** **three** **or** **four** **inches** **in** **diameter** **.**
或者 细棉布 包 关于 三 或者 四 英寸 在 直径 .

或者直径约三四英寸的棉布袋。

['æftər] ['stʌfɪŋ] ['ɪntuː] ['keɪsɪŋ] , [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔɪld] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [floʊts] [ɑːn] [ðə; ði] [tɑːp] ,
After **stuffing** **into** **casings** **,** **it** **should** **be** **boiled** **until** **it** **floats** **on** **the** **top** **,**
后 馅 进入 肠衣 , 它 应该 是 煮沸 直到 它 浮标 在 这 顶部 ,

灌入肠衣后，应煮至浮起即可。

[ðen] [pleɪs] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [ʃɔːrt] [taɪm] .
then **place** **in** **cold** **water** **for** **a** **short** **time** **.**
然后 地方 在 寒冷的 水 为了 一个 短的 时间 .

然后放入冷水中浸泡片刻。

[stɔːr] [ə'weɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [kliːn] , [kuːl] [pleɪs] [ɑːn] [ə; eɪ] [ʃelf] [ɔːr] ['teɪbl] .
Store **away** **in** **a** **clean** **,** **cool** **place** **on** **a** **shelf** **or** **table** **.**
店铺 离开 在 一个 干净的 , 凉爽的 地方 在 一个 架子 或者 桌子 .

存放在干净阴凉的架子或桌子上。

[ɪf] [ðer; ðər] [ɑːr; ər] [noʊ] ['keɪsɪŋ] [ɔːr] ['mʌzlɪn] [ə'veɪləb(ə)l] [ɪn] [wɪtʃ] [tuː; tə] [stʌf] [ðə; ði] [miːt] ,
If **there** **are** **no** **casings** **or** **muslin** **available** **in** **which** **to** **stuff** **the** **meat** **,**
如果 那里 是 不 肠衣 或者 细棉布 可用的 在 哪个 到 东西 这 肉 ,

如果没有肠衣或棉布可以用来灌肉，

[ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [kept] [ɪn] ['ʃæloʊ] [pænz] . § - .
it **can** **be** **kept** **in** **shallow** **pans** **.** **§** **51** **.**
它 能 是 保留 在 浅的 平底锅 . § - .

它可以保存在浅盘中。§ 51.

['skræpəl]
Scrapple
碎肉

碎肉

[ðə; ði] [hed] [ænd; ənd] [fiːt] [ʌv; əv] [hɔːgz] [ɑːr; ər] ['dʒen(ə)rəli] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['skræpəl] ,
The **head** **and** **feet** **of** **hogs** **are** **generally** **used** **in** **making** **scrapple** **,**
这 头 和 脚 的 猪 是 一般来说 用过的 在 制作 碎肉 ,

猪头和猪蹄通常用于制作肉糜。

[bʌt; bət] ['skræpəl] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [frʌm; frəm] ['eni] [hɔːg] [miːt] .
but **scrapple** **can** **be** **made** **from** **any** **hog** **meat** **.**
但 碎肉 能 是 制成 从 任何 猪 肉 .

但任何猪肉都可以制成肉糜。

[ðə; ði] ['hedz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][splɪt] [θruː] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ænd; ənd] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ]

The	heads	should	be	split	through	the	middle	and	placed	in	a	kettle	with
这	头部	应该	是	分裂	通过	这	中间	和	放置	在	一个	壶	和

[sə'fɪʃ(ə)nt] ['wɔːtər][tuː; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] .

sufficient	water	to	cover	them	.
充足的	水	到	覆盖	他们	.

将玉米头从中间劈开，放入锅中，加水没过玉米头即可。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [miːt] [fɔːlz][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊnz] .

They	should	be	cooked	until	the	meat	falls	from	the	bones	.
他们	应该	是	煮熟	直到	这	肉	瀑布	从	这	骨头	.

应该煮到肉从骨头上脱落为止。

[dreɪn] [ɔːf][ðə; ði] [brɔːθ] .

Drain	off	the	broth	.
流走	离开	这	肉汤	.

沥干汤汁。

['seprət] [ðə; ði][boʊnz][frʌm; frəm][ðə; ði] [miːt] , [ðen] [tʃɑːp][ðə; ði] [miːt] [faɪn][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː]

Separate	the	bones	from	the	meat	,	then	chop	the	meat	fine	and	add	it
分离	这	骨头	从	这	肉	,	然后	劈	这	肉	美好的	和	添加	它

[tuː; tə][ðə; ði] [brɔːθ] ,

to	the	broth	,
到	这	肉汤	,

将骨头和肉剔除，然后将肉切碎，加入肉汤中。

[ænd; ənd][bɔɪl] .

and	boil	.
和	熬	.

煮沸。

[kɔːrn] [miːl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][æz; əz] [θɪk] [æz; əz] [mʌʃ] .

Corn	meal	should	be	added	until	it	is	as	thick	as	mush	.
玉米	一顿饭	应该	是	额外	直到	它	是	作为	厚的	作为	糊状物	.

加入玉米粉，直到面糊变得像糊状一样浓稠。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][kɔːrn] [miːl] ['sloʊli] [ænd; ənd][stɜːr] ['vɪgərəsli] , [soʊ][æz; əz][tuː; tə][ə'vɔɪd] ['lʌmpɪnəs] .

Add	the	corn	meal	slowly	and	stir	vigorously	,	so	as	to	avoid	lumpiness	.
添加	这	玉米	一顿饭	缓慢地	和	搅拌	大力	,	所以	作为	到	避免	结块	.

慢慢加入玉米粉，并用力搅拌，以免结块。

[stɜːr][ðə; ði]['mɪkstʃər] [wel] [fɔːr; fər][ten][ɔːr] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɔɪl][wʌn]

Stir	the	mixture	well	for	ten	or	fifteen	minutes	,	and	allow	it	to	boil	one
搅拌	这	混合物	出色地	为了	十	或者	十五	分钟	,	和	允许	它	到	熬	一

['aʊər] .

hour	.
小时	.

将混合物搅拌十分钟或十五分钟，然后煮沸一小时。

[pɔːr] [ðə; ði] ['skræpəl] ['ɪntuː] ['ʃæloʊ] [pænz][ɔːr][moʊldz] .

Pour	the	scrapple	into	shallow	pans	or	molds	.
倒	这	碎肉	进入	浅的	平底锅	或者	模具	.

将肉糜倒入浅盘或模具中。

[wen] [koʊld] , [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [slaɪst] [ænd; ənd][fraɪd] . § - .

When	cold	,	it	should	be	sliced	and	fried	.	§	52	.
什么时候	寒冷的	,	它	应该	是	切片	和	油煎	.	§	-	.

冷却后，切片油炸。§ 52.

[snoʊ] ['pækɪŋ]

Snow	Packing
雪	包装

积雪压实

[snoʊ] ['pækɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] ['meθəd] [ðæt][kæn; kən][biː; bi] [juːst] ['oʊnli][ɪn][ləu'kælitiz] [wer] [snoʊ] [ænd; ənd]
Snow packing is a method that can be used only in localities where snow and
雪 包装 是 一个 方法 那 能 是 用过的 仅有的 在 地方 在哪里 雪 和
[kən'tɪnjuːd] [draɪ][koʊld] ['weðər] [prɪ'veɪlz] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]['wɪntər] [mʌnθs] .
continued dry cold weather prevails during the winter months .
持续 干燥 寒冷的 天气 占上风 期间 这 冬天 几个月 .

积雪压实法只能在冬季持续有积雪和干燥寒冷天气的地区使用。

[ðə; ði]['kɑːrkəs][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kʌt]['ɪntuː] [steɪks] , [roʊsts] , [ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['piːsɪz] .
The carcass should be cut into steaks , roasts , and boiling pieces .
这 尸体 应该 是 切 进入 牛排 , 烤肉 , 和 沸腾 件 .

应该将胴体切成牛排、烤肉和煮肉块。

[ɔːl] ['trɪmɪŋz] [fɔːr; fər][ðə; ði]['teɪbl] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [bɪ'fɔːr] ['friːzɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .
All trimmings for the table should be made before freezing the meat .
全部 装饰 为了 这 桌子 应该 是 制成 前 冷冻 这 肉 .

所有餐桌上的配菜都应该在冷冻肉之前做好。

[leɪ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [aʊt][tuː; tə] [friːz] .
Lay the pieces out to freeze .
莱 这 件 出去 到 冻结 .

将食材平铺开冷冻。

[biː; bi] [ʃʊr] [ðeɪ] [friːz] ['sɑːlɪd] { - }
Be sure they freeze solid { 31 }
是 当然 他们 冻结 坚硬的 { - }

确保它们完全冻硬{31}

[tuː; tə][ðə; ði]['sentər] .
to the center .
到 这 中心 .

到中心。

[ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ][bɑːks][lɑːrdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][ɔːl][ðə; ði] [miːt] ,
In the bottom of a box large enough to hold all the meat ,
在 这 底部 的 一个 盒子 大的 足够的 到 抓住 全部 这 肉 ,

在一个足够大的箱子底部，可以装下所有的肉，

[pæk] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [snoʊ] .
pack a layer of snow .
盒 一个 层 的 雪 .

带上一层雪。

[pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɑːrdʒər][ʌv; əv][ðə; ði]['froʊz(ə)n] [miːt] ,
Put in a larger of the frozen meat ,
放 在 一个 更大的 的 这 冷冻 肉 ,

放入一大块冷冻肉，

['pækɪŋ] [ɪn] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [weɪ] [ðæt] [ðə; ði] ['piːsɪz] [duː][nɑːt] [tʌtʃ] [iːtʃ] ['ʌðər] .
packing in such a way that the pieces do not touch each other .
包装 在 这样的 一个 方式 那 这 件 做 不是 触碰 每个 其他 .

包装时要确保各部件互不接触。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [snoʊ] , [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [wɪð; wɪθ] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv] [miːt]
Cover with a layer of snow , and continue with alternate layers of meat
覆盖 和 一个 层 的 雪 , 和 继续 和 备用 层 的 肉
[ænd; ənd] [snoʊ] .
and snow .
和 雪 .

盖上一层雪，然后继续交替铺上肉和雪。

[set] [ðə; ði] [bɑːks] [ɪn] [ə; eɪ] [ruːm] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [biː; bi] ['sʌbdʒekt] [tuː; tə] ['tʃeɪndʒɪz] [ɪn]

Set	**the**	**box**	**in**	**a**	**room**	**where**	**it**	**will**	**not**	**be**	**subject**	**to**	**changes**	**in**
放	这	盒子	在	一个	房间	在哪里	它	将要	不是	是	主题	到	变化	在

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] .

temperature	**.**
温度	.

将盒子放在温度不会发生变化的房间里。

[fɔːr; fər] [kən'viːniəns] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wel] [tuː; tə] [pæk] [ðə; ði] [steɪks] [ɪn] [wʌn] ['sekʃ(ə)n] [ɔːr] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði]

For	**convenience**	**,**	**it**	**is**	**well**	**to**	**pack**	**the**	**steaks**	**in**	**one**	**section**	**or**	**end**	**of**	**the**
为了	方便	,	它	是	出色地	到	盒	这	牛排	在	一	部分	或者	结尾	的	这

[bɑːks] ,

box	**,**
盒子	,

为了方便起见，最好将牛排放在盒子的一角或一端。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [roʊsts] [ænd; ənd] [stjuːz] [ɪn] [ə'nʌðər] .

and	**the**	**roasts**	**and**	**stews**	**in**	**another**	**.**
和	这	烤肉	和	炖菜	在	其他	.

另一份则是烤肉和炖菜。

[ðə; ði] [miːt] [wɪl] [ðen] [biː; bi] [bʌt; bət] ['lɪt(ə)l] [dɪ'stɜːrbd] [wen] [ə; eɪ] [sə'plaɪ] [ɪz] ['teɪkən] [frʌm; frəm] [ðə; ði]

The	**meat**	**will**	**then**	**be**	**but**	**little**	**disturbed**	**when**	**a**	**supply**	**is**	**taken**	**from**	**the**
这	肉	将要	然后	是	但	小的	不安	什么时候	一个	供应	是	已采取	从	这

[bɑːks] .

box	**.**
盒子	.

从箱子里取出肉时，肉几乎不会受到任何干扰。

['oʊnli] [snoʊ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [juːst] [ɪn] ['pækɪŋ] .

Only	**snow**	**should**	**be**	**used**	**in**	**packing**	**.**
仅有的	雪	应该	是	用过的	在	包装	.

压实时只能使用雪。

[biː; bi] [ʃʊr] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['froʊz(ə)n] ['sɑːlɪd] [bɪ'fɔːr] ['pækɪŋ] , [ænd; ənd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [θruː] [ðə; ði] ['wɪntər] ,

Be	**sure**	**the**	**meat**	**is**	**frozen**	**solid**	**before**	**packing**	**,**	**and**	**it**	**will**	**keep**	**through**	**the**	**winter**	**,**
是	当然	这	肉	是	冷冻	坚硬的	前	包装	,	和	它	将要	保持	通过	这	冬天	,

包装前一定要确保肉完全冻硬，这样才能保存到冬天。

['ənˈles] [ðə; ði] ['weðər] [gets] ['veri] [wɔːrm] .

unless	**the**	**weather**	**gets**	**very**	**warm**	**.**
除非	这	天气	获得	非常	温暖的	.

除非天气变得非常热。

[ɪn] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['teɪbl] , [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] [θɔːd] [aʊt] [tuː] ['ræpɪdli] . §

In	**preparing**	**the**	**meat**	**for**	**the**	**table**	**,**	**it**	**should**	**not**	**be**	**thawed**	**out**	**too**	**rapidly**	**.**	**§**
在	准备	这	肉	为了	这	桌子	,	它	应该	不是	是	解冻	出去	也	快速	.	§

- .

53	**.**
-	.

准备上桌的肉时，不应解冻过快。§ 53.

['pɑːrʃ(ə)l] ['kʊkɪŋ]

Partial	**Cooking**
部分的	烹饪

部分烹煮

['pɑːrʃ(ə)l] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['pækɪŋ] [ɪn]['dʒɑːrz][ɪz][ə; eɪ] ['meθəd] [ʌv; əv][prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ]

Partial	**cooking**	**and**	**packing**	**in**	**jars**	**is**	**a**	**method**	**of**	**preserving**
部分的	烹饪	和	包装	在	罐子	是	一个	方法	的	保存

[miːt] [wɪtʃ] [ɪz] ['sʌmtaɪmz] [juːst] [ɑːn][ðə; ði][fɑːrm] .

meat	**which**	**is**	**sometimes**	**used**	**on**	**the**	**farm**	**.**
肉	哪个	是	有时	用过的	在	这	农场	.

部分烹煮后装入罐中是一种肉类保存方法，有时在农场中使用。

[ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][ðə; ði] [əd'væntɪdʒ] ['oʊvər] [snoʊ] ['pækɪŋ] [ɪn] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [ɪn][wɔːrm]

It	**has**	**the**	**advantage**	**over**	**snow**	**packing**	**in**	**that**	**it**	**can**	**be**	**done**	**in**	**warm**
它	有	这	优势	超过	雪	包装	在	那	它	能	是	完毕	在	温暖的

['weðər] [ænd; ənd][ɪz][ə; eɪ][moʊst][ˌsætɪs'fæktəri] [weɪ] [ʌv; əv] ['kiːpɪŋ] [freʃ] [pɔːrk] .

weather	**and**	**is**	**a**	**most**	**satisfactory**	**way**	**of**	**keeping**	**fresh**	**pork**	**.**
天气	和	是	一个	最多	令人满意的	方式	的	保持	新鲜的	猪肉	.

与雪封相比，这种方法的优势在于可以在温暖的天气下进行，而且是保存新鲜猪肉最令人满意的方法。

[haʊ'evər] , [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [kən'sɪdərəbli] [mɔːr] [wɜːrk][ðæn; ðən] ['ʌðər] ['meθədz] [ʌv; əv]

However	**,**	**it**	**requires**	**considerably**	**more**	**work**	**than**	**other**	**methods**	**of**
然而	,	它	需要	相当	更多的	工作	比	其他	方法	的

[prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [miːt] .

preserving	**meat**	**.**
保存	肉	.

然而，与其他肉类保存方法相比，这种方法需要更多的工作。

[ðə; ði][lɔɪn][ænd; ənd][saɪd] [miːt] , [ɔːr]['eni][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['kɑːrkəs] , [meɪ] [biː; bi] [juːst] .

The	**loin**	**and**	**side**	**meat**	**,**	**or**	**any**	**part**	**of**	**the**	**carcass**	**,**	**may**	**be**	**used**	**.**
这	腰部	和	边	肉	,	或者	任何	部分	的	这	尸体	,	可能	是	用过的	.

可以使用腰肉、侧腹肉或胴体的任何部位。

[kʌt] ['ɪntuː]['slaɪsɪz][ə'baʊt][wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf]

Cut	**into**	**slices**	**about**	**one**	**-**	**half**	**inch**	**thick**	**,**	**and**	**fry**	**until**	**a**	**little**	**more**	**than**	**half**
切	进入	切片	关于	一	-	一半	英寸	厚的	,	和	炒	直到	一个	小的	更多的	比	一半

[dʌn] .

done	**.**
完毕	.

切成约半英寸厚的片，煎至半熟多一点。

[pæk] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɪn][ə; eɪ][dʒɑːr][ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][hɑːt][lɑːrd] .

Pack	**the**	**slices**	**in**	**a**	**jar**	**and**	**cover**	**with**	**hot**	**lard**	**.**
盒	这	切片	在	一个	罐	和	覆盖	和	热的	猪油	.

将切片放入罐中，用热猪油覆盖。

[æz; əz][ðə; ði] [miːt] [ɪz]['wɑːntɪd] , [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði][dʒɑːr][ænd; ənd]

As	**the**	**meat**	**is**	**wanted**	**,**	**it**	**can**	**be**	**removed**	**from**	**the**	**jar**	**and**
作为	这	肉	是	通缉	,	它	能	是	已移除	从	这	罐	和

[wɔːmd] [ʌp] .

warmed	**up**	**.**
温暖	向上	.

需要食用肉的时候，可以将其从罐子里取出并加热。

[ɪf] [ðə; ði][dʒɑːr][ɪz][tuː; tə][stænd]['eni][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [wɪ'ðaʊt] ['juːzɪŋ] , ['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz]

If	**the**	**jar**	**is**	**to**	**stand**	**any**	**length**	**of**	**time**	**without**	**using**	**,**	**after**	**it**	**has**
如果	这	罐	是	到	站立	任何	长度	的	时间	没有	使用	,	后	它	有

[bɪn] ['oʊpənd] ,

been	**opened**	**,**
到过	打开	,

如果罐子打开后要放置一段时间不用，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [best] [ə'gen] [tuː; tə]['kʌvər][ðə; ði][tɑːp][wɪð; wɪθ][lɑːrd] .

it	**is**	**best**	**again**	**to**	**cover**	**the**	**top**	**with**	**lard**	**.**
它	是	最好的	再次	到	覆盖	这	顶部	和	猪油	.

最好还是在上面涂上一层猪油。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə][juːz] ['sevrəl] [smɔːl] ['dʒɑːrz][ðæn; ðən][wʌn][lɑːrdʒ][wʌn] .

It	is	better	to	use	several	small	jars	than	one	large	one	.
它	是	更好的	到	使用	一些	小的	罐子	比	一	大的	一	.

使用几个小罐子比使用一个大罐子要好。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] , [dɑːrk] [ruːm] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [seɪf] - ['kiːpɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt]

They	should	be	kept	in	a	cool	,	dark	room	to	insure	safe	-	keeping	of	the	meat
他们	应该	是	保留	在	一个	凉爽的	,	黑暗的	房间	到	保证	安全的	-	保持	的	这	肉

. § - .

.	§	54	.
.	§	-	.

应将它们存放在阴凉黑暗的房间里，以确保肉类安全保存。§ 54.

['rendərɪŋ] [lɑːrd]

Rendering	Lard
渲染	猪油

猪油渲染

[ðə; ði] [liːf] [lɑːrd] , [fæt] [bæk] , [ænd; ənd][fæt] ['trɪmɪŋz] [frʌm; frəm][ðə; ði][hæmz] , ['ʃəuldəz] [ænd; ənd]

The	leaf	lard	,	fat	back	,	and	fat	trimmings	from	the	hams	,	shoulders	and
这	叶子	猪油	,	胖的	后退	,	和	胖的	装饰	从	这	火腿	,	肩膀	和

[nek] [meɪk] [gʊd] [lɑːrd] .

neck	make	good	lard	.
脖子	制作	好的	猪油	.

板油、背部肥肉以及火腿、肩部和颈部的脂肪边角料都是上好的猪油。

[ˌɪn'testɪnəl] [fæt][ʃʊd; ʃəd]['nevər][biː; bi] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['ʌðər] [fæt][pɑːrts] ,

Intestinal	fat	should	never	be	mixed	with	the	other	fat	parts	,
肠	胖的	应该	绝不	是	混合	和	这	其他	胖的	部分	,

肠道脂肪绝不能与其他脂肪混合。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [smelɪŋ] [lɑːrd][ʌv; əv][æn; ən] [ɪn'fɪriər] [greɪd] , [bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]

as	it	makes	a	strong	smelling	lard	of	an	inferior	grade	,	but	should	be
作为	它	制作	一个	强的	闻起来	猪油	的	一个	下	年级	,	但	应该	是

['rendərd] [baɪ][ɪt'self] .

rendered	by	itself	.
渲染	经过	本身	.

因为它会炼制出一种气味浓烈的劣质猪油，但应该单独炼制。

[baɪ] ['θɜːroʊ] ['wɑːʃɪŋ] [ænd; ənd] ['soʊkɪŋ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər][fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] ,

By	thorough	washing	and	soaking	in	cold	water	for	several	hours	,
经过	彻底	洗涤	和	浸泡	在	寒冷的	水	为了	一些	小时	,

彻底清洗并在冷水中浸泡数小时，

[pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'fensɪv] ['oʊdər] [wɪl] [liːv] [ˌaɪ 'tiː] .

part	of	the	offensive	odor	will	leave	it	.
部分	的	这	进攻	气味	将要	离开	它	.

部分难闻的气味会散去。

[fɜːrst][ʌv; əv][ɔːl] , [rɪ'muːv] [ðə; ði][skɪn][frʌm; frəm][ðə; ði][fæt] ['trɪmɪŋz] .

First	of	all	,	remove	the	skin	from	the	fat	trimmings	.
第一的	的	全部	,	消除	这	皮肤	从	这	胖的	装饰	.

首先，去除脂肪碎屑上的皮。

[tuː; tə][duː] [ðɪs] , [pleɪs] [ðə; ði] [miːt] [ɑːn][ə; eɪ] ['teɪbl] , [skɪn] [saɪd] [daʊn] ,

To	do	this	,	place	the	meat	on	a	table	,	skin	side	down	,
到	做	这	,	地方	这	肉	在	一个	桌子	,	皮肤	边	向下	,

为此，请将肉放在桌子上，皮朝下。

[ænd; ənd] [kʌt] [ðə; ði][fæt][frʌm; frəm][ðə; ði] [skɪn] , ['juːzɪŋ][ə; eɪ] [strɔːŋ] [naɪf] .

and	cut	the	fat	from	the	skin	,	using	a	strong	knife	.
和	切	这	胖的	从	这	皮肤	,	使用	一个	强的	刀	.

用锋利的刀将脂肪从皮上剔下来。

[wen] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [skɪn] [lɑːrdʒ] [ɪˈnʌf] { - }
When a piece of skin large enough { 32 }
什么时候 一个 片 的 皮肤 大的 足够的 { - }

当一块足够大的皮肤{32}

[tuː; tə] [græsp] [ɪz] [friːd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [fæt] , [teɪk] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ðə; ði] [left] [hænd] ,
to grasp is freed from the fat , take it in the left hand ,
到 抓牢 是 自由 从 这 胖的 , 拿 它 在 这 左边 手 ,

抓住它，使其脱离脂肪，用左手拿着它，

[ænd; ənd] , [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [raɪt] [hænd] , [ɪnˈsɜːrt] [ðə; ði] [naɪf] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [fæt] .
and , with the right hand , insert the knife between the skin and fat .
和 , 和 这 正确的 手 , 插入 这 刀 之间 这 皮肤 和 胖的 .

然后，用右手将刀插入皮肤和脂肪之间。

[pʊl] [ðə; ði] [skɪn] [ænd; ənd] [kʌt] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [naɪf] ['slaɪtli] ['slæntɪd] ['daʊnwərd] .
Pull the skin and cut with the knife slightly slanted downward .
拉 这 皮肤 和 切 和 这 刀 轻微地 倾斜的 向下 .

拉起外皮，用刀略微向下倾斜切开。

[wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['præktɪs] ,
With a little practice ,
和 一个 小的 实践 ,

稍加练习，

[ðə; ði] [fæt] [kæn; kən] [biː; bi] ['kliːnli] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [skɪn] [ɪn] [ðɪs] [wei] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kliːn]
the fat can be cleanly removed from the skin in this way with one clean
这 胖的 能 是 干净利落 已移除 从 这 皮肤 在 这 方式 和 一 干净的
[kʌt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [naɪf] .
cut of the knife .
切 的 这 刀 .

这样，只需用刀干净利落地一刀，就能将脂肪从皮肤上去除。

[ðə; ði] [strɪps] [ʌv; əv] [fæt] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [kʌt] ['ɪntuː] [kjuːbz] [ʌv; əv] [wʌn] [tuː; tə] [wʌn] [ænd; ənd] [wʌn] -
The strips of fat should then be cut into cubes of one to one and one -
这 条状物 的 胖的 应该 然后 是 切 进入 立方体 的 一 到 一 和 一 -
[hæf] [ɪntʃɪz] ,
half inches ,
一半 英寸 ,

然后将肥肉条切成一到一英寸半的立方体，

['meɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] ['iːkwəl] [ɪn] [saɪz] [soʊ] [ðeɪ] [wɪl] [traɪ] [aʊt] ['iːvnli] .
making them about equal in size so they will try out evenly .
制作 他们 关于 平等的 在 尺寸 所以 他们 将要 尝试 出去 均匀地 .

使它们大小大致相同，以便它们能够公平地进行测试。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ɔːr] [meltid] [lɑːrd] ,
Pour into the kettle about a quart of water or melted lard ,
倒 进入 这 壶 关于 一个 夸脱 的 水 或者 融化 猪油 ,

往壶里倒入约一夸脱水或融化的猪油，

[ænd; ənd] [ðen] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['nɪrli] [fʊl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [kjuːbz] [ʌv; əv] [fæt] [miːt] .
and then fill it nearly full with the cubes of fat meat .
和 然后 充满 它 几乎 满的 和 这 立方体 的 胖的 肉 .

然后将其几乎装满肥肉块。

[ðə; ði] [fæt] [wɪl] [ðen] [hiːt] ['prɑːpərli] [ænd; ənd] [ðə; ði] [lɑːrd] [wɪl] [biː; bi] [brɔːt] [aʊt] [wɪ'ðaʊt] ['bɜːrnɪŋ] .
The fat will then heat properly and the lard will be brought out without burning .
这 胖的 将要 然后 热 适当地 和 这 猪油 将要 是 带来 出去 没有 燃烧 .

这样脂肪就能充分加热，猪油就不会烧焦。

[kiːp] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['faɪər] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['kræklɪŋ] [ɑːr; ər] [braʊn] [ænd; ənd] [laɪt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [floʊt]

Keep	**a**	**moderate**	**fire**	**until**	**the**	**cracklings**	**are**	**brown**	**and**	**light**	**enough**	**to**	**float**
保持	一个	缓和	火	直到	这	爆裂声	是	棕色的	和	光	足够的	到	漂浮

.

:

.

保持中火，直到噼啪声变成棕色且足够轻盈可以漂浮起来。

['friːkwənt] ['stɜːrɪŋ] [ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] .

Frequent	**stirring**	**is**	**necessary**	**to**	**prevent**	**burning**	**.**
频繁	搅拌	是	必要的	到	防止	燃烧	.

经常搅拌可以防止烧焦。

[wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] [ænd; ənd] [ə'laʊ] [tuː; tə] [kuːl] ['slaɪtli] .

When	**done**	**,**	**remove**	**from**	**the**	**fire**	**and**	**allow**	**to**	**cool**	**slightly**	**.**
什么时候	完毕	,	消除	从	这	火	和	允许	到	凉爽的	轻微地	.

完成后，从火上移开，稍稍冷却。

[ðen] [streɪn] [θruː] [ə; eɪ] ['mʌzlɪn] [klɔːθ] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [dʒɑːr] .

Then	**strain**	**through**	**a**	**muslin**	**cloth**	**into**	**a**	**jar**	**.**
然后	拉紧	通过	一个	细棉布	布	进入	一个	罐	.

然后用纱布过滤到罐子里。

[stɜːr] [ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒ(ə)nəli] , [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [sə'lɪdɪfaɪ] .

Stir	**it**	**occasionally**	**,**	**until**	**it**	**is**	**cool**	**enough**	**to**	**begin**	**to**	**solidify**	**.**
搅拌	它	偶尔	,	直到	它	是	凉爽的	足够的	到	开始	到	固化	.

偶尔搅拌一下，直到冷却到开始凝固为止。

['stɜːrɪŋ] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['kuːlɪŋ] [tendz] [tuː; tə] ['waɪtn] [ðə; ði] [lɑːrd] [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['smuːðər] .

Stirring	**while**	**it**	**is**	**cooling**	**tends**	**to**	**whiten**	**the**	**lard**	**and**	**make**	**it**	**smoother**	**.**
搅拌	尽管	它	是	冷却	倾向于	到	漂白	这	猪油	和	制作	它	更平滑	.

在冷却过程中搅拌，可以使猪油变白，质地更顺滑。

[ə; eɪ] ['kwɔːrtər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [ˌsæləˈretəs] ['ædɪd] [tuː; tə] [iːtʃ] [wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [ʌv; əv] [fæt]

A	**quarter**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**saleratus**	**added**	**to**	**each**	**one**	**hundred**	**pounds**	**of**	**fat**
一个	四分之一	的	一个	磅	的	萨勒拉图斯	额外	到	每个	一	百	磅	的	胖的

[hæz; həz] [ə; eɪ] [laɪk] [ɪ'fekt] .

has	**a**	**like**	**effect**	**.**
有	一个	喜欢	影响	.

每100磅脂肪中加入四分之一磅盐生植物，效果也类似。

[wen] [rɪ'muːvɪŋ] [lɑːrd] [frʌm; frəm] [ə; eɪ] [kən'teɪnər] [fɔːr; fər] [juːz] , [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['iːvnli] [frʌm; frəm] [ðə; ði]

When	**removing**	**lard**	**from**	**a**	**container**	**for**	**use**	**,**	**take**	**it**	**evenly**	**from**	**the**
什么时候	移除	猪油	从	一个	容器	为了	使用	,	拿	它	均匀地	从	这

['sɜːrfɪs] .

surface	**.**
表面	.

从容器中取出猪油使用时，要均匀地从表面取下。

[duː] [nɑːt] [dɪg] [daʊn] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sentər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [lɑːrd] , [fɔːr; fər] [wen] [ðɪs] [ɪz] [dʌn] ,

Do	**not**	**dig**	**down**	**into**	**the**	**center**	**of**	**the**	**lard**	**,**	**for**	**when**	**this**	**is**	**done**	**,**
做	不是	挖	向下	进入	这	中心	的	这	猪油	,	为了	什么时候	这	是	完毕	,

不要挖到猪油的中心，因为这样做之后，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [liːv] [ə; eɪ] ['koʊtɪŋ] [ʌv; əv] [lɑːrd] [ə'raʊnd] [ðə; ði] [saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ði] [kən'teɪnər] [wɪtʃ] [wɪl]

it	**will**	**leave**	**a**	**coating**	**of**	**lard**	**around**	**the**	**sides**	**of**	**the**	**container**	**which**	**will**
它	将要	离开	一个	涂层	的	猪油	大约	这	侧面	的	这	容器	哪个	将要

[bɪ'kʌm] ['rænsɪd] ['veri] ['kwɪkli] [baɪ] [ðə; ði] ['ækʃ(ə)n] [ʌv; əv] [bæk'tɪriə] [ɪn] [ðə; ði] [er] . § - .

become	**rancid**	**very**	**quickly**	**by**	**the**	**action**	**of**	**bacteria**	**in**	**the**	**air**	**.**	**§**	**55**	**.**
变得	馊	非常	迅速地	经过	这	行动	的	细菌	在	这	空气	.	§	-	.

它会在容器壁上留下一层猪油，这层猪油很快就会在空气中细菌的作用下变质发臭。§ 55.

[smoʊkt] [miːts]
Smoked **Meats**
熏制 肉类

熏肉

[ðə; ði] ['prɑːses] [ʌv; əv] ['smoʊkɪŋ] ['hɛlps] [tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [miːt] , [ænd; ənd] , [ɪf] [smoʊkt] ['prɑːpərli] ,
The **process** **of** **smoking** **helps** **to** **preserve** **meat** **,** **and** **,** **if** **smoked** **properly** **,**
这 过程 的 吸烟 帮助 到 保存 肉 , 和 , 如果 熏制 适当地 ,

熏制过程有助于保存肉类，而且如果熏制得当，

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [raɪt] [kaɪnd] [ʌv; əv] ['fjuːəl] , [ædz] [ə; eɪ] [dɪ'zaɪərəb(ə)l] ['fleɪvər] [tuː; tə] [miːt] .
and **with** **the** **right** **kind** **of** **fuel** **,** **adds** **a** **desirable** **flavor** **to** **meat** **.**
和 和 这 正确的 种类 的 燃料 , 添加 一个 理想 味道 到 肉 .

如果使用合适的燃料，还能为肉类增添令人愉悦的风味。

[ðə; ði] ['kriːəsoʊt] [fɔːrmd] [baɪ] [ðə; ði] [kəm'bʌstʃən] [ʌv; əv] [ðə; ði] [wʊd] [kləuziz] [ðə; ði] ['pɔrz] [tuː; tə]
The **creosote** **formed** **by** **the** **combustion** **of** **the** **wood** **closes** **the** **pores** **to**
这 杂酚油 形成 经过 这 燃烧 的 这 木头 关闭 这 毛孔 到
[sʌm; səm] [ɪk'stent] ,
some **extent** **,**
一些 程度 ,

木材燃烧产生的杂酚油会在一定程度上封闭木材的毛孔。

[ænd; ənd] [iks'kluːdz] [ðə; ði] [er] .
and **excludes** **the** **air** **.**
和 不包括 这 空气 .

并且不包括空气。

[ðɪs] ['ɔːlsoʊ] ['hɛlps] [tuː; tə] [kiːp] [aʊt] [ðə; ði] ['ɪnsekts] . § - .
This **also** **helps** **to** **keep** **out** **the** **insects** **.** **§** **56** **.**
这 还 帮助 到 保持 出去 这 昆虫 . § - .

这也有助于防止昆虫进入。§ 56.

[ðə; ði] ['smoʊkhaʊs]
The **Smokehouse**
这 熏肉房

烟熏屋

[ðə; ði] [saɪz] [ʌv; əv] ['smoʊkhaʊs] [tuː; tə] [bɪld] [dɪ'pendz] [ɑːn] [ðə; ði] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [miːt] [ðæt] [ɪz] [tuː; tə]
The **size** **of** **smokehouse** **to** **build** **depends** **on** **the** **amount** **of** **meat** **that** **is** **to**
这 尺寸 的 熏肉房 到 建造 取决于 在 这 数量 的 肉 那 是 到
[biː; bi] [smoʊkt] .
be **smoked** **.**
是 熏制 .

熏肉房的建造规模取决于要熏制的肉量。

[ɪn] [ə; eɪ] [haʊs] [eɪt] [fiːt] [skwer] [ænd; ənd] [ten] [fiːt] [haɪ] , [ðə; ði] [hæmz] , [saɪdz] ,
In **a** **house** **eight** **feet** **square** **and** **ten** **feet** **high** **,** **the** **hams** **,** **sides** **,**
在 一个 房子 八 脚 正方形 和 十 脚 高的 , 这 火腿 , 侧面 ,

在一间八英尺见方、十英尺高的房子里，火腿、配菜，

[ænd; ənd] ['ʃəuldəz] [ʌv; əv] [θriː] [tuː; tə] [faɪv] [hɔːgz] [kæn; kən] [biː; bi] [smoʊkt] [æt; ət] [wʌn] [taɪm] .
and **shoulders** **of** **three** **to** **five** **hogs** **can** **be** **smoked** **at** **one** **time** **.**
和 肩膀 的 三 到 五 猪 能 是 熏制 在 一 时间 .

一次可以熏制三到五头猪的肩部。

[ˌventɪ'leɪʃ(ə)n] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [prə'vaɪdɪd] [tuː; tə] ['kæri] [ɔːf] [ðə; ði] [wɔːrm] [er] [ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [prɪ'vent]
Ventilation **should** **be** **provided** **to** **carry** **off** **the** **warm** **air** **in** **order** **to** **prevent**
通风 应该 是 假如 到 携带 离开 这 温暖的 空气 在 命令 到 防止
[ˌoʊvər'hiːtɪŋ] [ðə; ði] [miːt] .
overheating **the** **meat** **.**
过热 这 肉 .

应提供通风，以便排出热空气，防止肉类过热。

[ə; eɪ] ['tʃɪmni] , [meɪd] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] [ə; eɪ][sɪks] [ɪntʃ] [taɪl][ɪn][ðə; ði] [ru:f] , [meɪks] [ə; eɪ] [gʊd] ['ventɪleɪtər]

A	chimney	,	made	by	placing	a	six	inch	tile	in	the	roof	,	makes	a	good	ventilator
一个	烟囱	,	制成	经过	放置	一个	六	英寸	瓦	在	这	屋顶	,	制作	一个	好的	呼吸机

.

:

.

在屋顶上放置一块六英寸的瓦片制成的烟囱，可以起到很好的通风作用。

[ðə; ði] [smoʊk] [haʊs] [wɔ:lz] [meɪ] [bi:; bi] [bɪlt] [ʌv; əv] ['lʌmbər] , [brɪk] , [ɔ:r] ['kɑ:nkri:t] . { - }

The	smoke	house	walls	may	be	built	of	lumber	,	brick	,	or	concrete	.	{	33	}
这	抽烟	房子	墙壁	可能	是	建造	的	木材	,	砖	,	或者	具体的	.	{	-	}

熏肉房的墙壁可以用木材、砖块或混凝土建造。{33}

['lʌmbər] [wʊd] [bi:; bi][ðə; ði] ['tʃi:pɪst] , [bʌt; bət] [li:st] ['pɜ:rmənənt] , [ænd; ənd] ['kɑ:nkri:t] [ðə; ði][moʊst]

Lumber	would	be	the	cheapest	,	but	least	permanent	,	and	concrete	the	most
木材	会	是	这	最便宜	,	但	至少	永恒的	,	和	具体的	这	最多

['kɔ:stli] .

costly	.
昂贵	.

木材最便宜，但最不耐用；混凝土最贵。

[brɪk] [ɪz][noʊ] [daʊt] [ðə; ði][moʊst][ˌsætɪs'fæktəri] [mə'tɪriəl] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [smɔ:l] [smoʊk] [haʊs] [ɪn]

Brick	is	no	doubt	the	most	satisfactory	material	for	a	small	smoke	house	in
砖	是	不	怀疑	这	最多	令人满意的	材料	为了	一个	小的	抽烟	房子	在

['sʌðərn] ['tʃaɪnə] .

southern	China	.
南部	中国	.

毫无疑问，砖是中国南方小型熏肉房最理想的建筑材料。

[mʌd] [brɪks] [meɪ] [bi:; bi] [ju:st] , [bʌt; bət][bɜ:rnt] [kleɪ] [brɪks] [ɑ:r; ər] [mɔ:r] ['læstɪŋ] .

Mud	bricks	may	be	used	,	but	burnt	clay	bricks	are	more	lasting	.
泥	砖块	可能	是	用过的	,	但	烧焦的	黏土	砖块	是	更多的	持久	.

可以使用泥砖，但烧制粘土砖更耐用。

[ðə; ði] [ru:f] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [meɪd] [ʌv; əv][taɪl] .

The	roof	should	be	made	of	tile	.
这	屋顶	应该	是	制成	的	瓦	.

屋顶应该用瓦片铺设。

[ðə; ði][best] [mə'tɪriəl] [fɔ:r; fər][ðə; ði] [flɔ:r] [ɪz][lɑ:rdʒ] [skwer] [taɪlz] , [kɔ:ld] [ɪn] [ˌtʃaɪ'ni:z] - - (

The	best	material	for	the	floor	is	large	square	tiles	,	called	in	Chinese	taai	ch'uen	(
这	最好的	材料	为了	这	地面	是	大的	正方形	瓷砖	,	称为	在	中国人	-	-	(

-) .

大磚	)	.
-	)	.

地板的最佳材料是大方砖，中文称之为大方砖。

['kɑ:nkri:t] [ɔ:r] [brɪk] [meɪ] ['ɔ:lsoʊ][bi:; bi] [ju:st] , [bʌt; bət] [wʊd] [bi:; bi] [mɔ:r] [ɪk'spensɪv] [ðen] -

Concrete	or	brick	may	also	be	used	,	but	would	be	more	expensive	then	taai
具体的	或者	砖	可能	还	是	用过的	,	但	会	是	更多的	昂贵的	然后	-

- .

ch'uen	.
-	.

也可以使用混凝土或砖块，但会比大堤更贵。

[ə; eɪ] [gʊd] [ə'reɪndʒmənt] [ɪz][tu:; tə][hæv; həv][ðə; ði]['faɪər][bɑ:ks][ˌaʊt'saɪd][ðə; ði] [smoʊk] [haʊs] ,

A	good	arrangement	is	to	have	the	fire	box	outside	the	smoke	house	,
一个	好的	安排	是	到	有	这	火	盒子	外部	这	抽烟	房子	,

比较好的安排是将火箱放在熏房外面。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fluː] [tuː; tə] ['kæri] [ðə; ði] [smoʊk] ['ɪntuː][ðə; ði] [smoʊk] [haʊs] .

with	a	flue	to	carry	the	smoke	into	the	smoke	house	.
和	一个	烟道	到	携带	这	抽烟	进入	这	抽烟	房子	.

通过烟道将烟雾引入熏制室。

[wen] [ðɪs] ['kænɑːt] [wel] [biː; bi] [ə'reɪndʒd] , [ə; eɪ]['faɪər] [meɪ] [biː; bi] [bɪlt] [ɑːn][ðə; ði] [flɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði]

When	this	cannot	well	be	arranged	,	a	fire	may	be	built	on	the	floor	of	the
什么时候	这	不能	出色地	是	安排	,	一个	火	可能	是	建造	在	这	地面	的	这

[haʊs] ,

house	,
房子	,

如果无法妥善安排，可以在房屋的地板上生火。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] ['ʃiːldɪd] [frʌm; frəm] ['hevi] [smoʊk] [baɪ][ə; eɪ] [ʃiːt] [ʌv; əv][tɪn] , [ə'baʊt] [fɔːr] [fiːt]

and	the	meat	shielded	from	heavy	smoke	by	a	sheet	of	tin	,	about	four	feet
和	这	肉	屏蔽	从	重的	抽烟	经过	一个	床单	的	锡	,	关于	四	脚

[skwer] ,

square	,
正方形	,

肉用一块大约四英尺见方的锡板遮挡，以免被浓烟熏到。

[pleɪst] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər] [bɪ'twiːn] [ðə; ði]['faɪər][ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] , [ə'baʊt] [θriː] [fiːt] [ə'bʌv]

placed	over	the	fire	between	the	fire	and	the	meat	,	about	three	feet	above
放置	超过	这	火	之间	这	火	和	这	肉	,	关于	三	脚	多于

[ðə; ði] [flɔːr] . § - .

the	floor	.	§	57	.
这	地面	.	§	-	.

放在火上，在火和肉之间，离地面约三英尺。§ 57.

[ðə; ði]['fjuːəl]

The	Fuel
这	燃料

燃料

['liːtʃi; 'laɪtʃi] , [ɔːr]['eni] ['ʌðər] [hɑːrd] [wʊd] , [meɪks] [gʊd] ['fjuːəl][fɔːr; fər]['smoʊkɪŋ] [miːt] .

Lychee	,	or	any	other	hard	wood	,	makes	good	fuel	for	smoking	meat	.
荔枝	,	或者	任何	其他	难的	木头	,	制作	好的	燃料	为了	吸烟	肉	.

荔枝木或其他任何硬木都是熏肉的好燃料。

['rezɪnəs] [wʊdz] , [sʌtʃ] [æz; əz][paɪnz][ænd; ənd] ['siːdəz] ,

Resinous	woods	,	such	as	pines	and	cedars	,
树脂状的	树林	,	这样的	作为	松树	和	雪松	,

树脂含量高的木材，例如松树和雪松，

[ʃʊd; ʃəd]['nevər][biː; bi] [juːst] [æz; əz] [ðeɪ] [gɪv] [æn; ən] [əb'dʒekʃənəbl] ['fleɪvər][tuː; tə][ðə; ði] [miːt] [duː]

should	never	be	used	as	they	give	an	objectionable	flavor	to	the	meat	due
应该	绝不	是	用过的	作为	他们	给	一个	令人反感的	味道	到	这	肉	到期的

[tuː; tə] ['tɜːrpəntaɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [kən'teɪn] . § - .

to	turpentine	which	they	contain	.	§	58	.
到	松节油	哪个	他们	包含	.	§	-	.

绝对不能使用，因为它们含有松节油，会使肉的味道变得难闻。§ 58.

[prɪ'peərɪŋ] [miːt] [fɔːr; fər] ['smoʊkɪŋ]

Preparing	Meat	for	Smoking
准备	肉	为了	吸烟

熏肉前的准备工作

[miːt] [ðæt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [smoʊkt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] [frʌm; frəm][ðə; ði][braɪn][ænd; ənd]

Meat	that	is	to	be	smoked	should	be	removed	from	the	brine	and
肉	那	是	到	是	熏制	应该	是	已移除	从	这	盐水	和

['θɜːrəli] [wɑːʃt] [ɪn]['tepɪd]['wɔːtər][ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [kliːn] [ɔːf][ðə; ði][koʊt][ʌv; əv] ['pɪkl] [ðæt]

thoroughly	washed	in	tepid	water	in	order	to	clean	off	the	coat	of	pickle	that
彻底	洗过	在	温热	水	在	命令	到	干净的	离开	这	外套	的	泡菜	那

[hæz; həz] [fɔːrmd] [ɑːn][ðə; ði] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] .

has	formed	on	the	surface	of	the	meat	.
有	形成	在	这	表面	的	这	肉	.

准备熏制的肉应该从盐水中取出，用温水彻底清洗，以去除肉表面形成的腌渍层。

[ˌaɪ 'tiː][kæn; kən] [ðen] [hiː; hi] [hʌŋ] [ʌp][ɪn][ðə; ði] ['smoʊkhaʊs] ,

It	can	then	he	hung	up	in	the	smokehouse	,
它	能	然后	他	悬挂	向上	在	这	熏肉房	,

然后他就可以把它挂在熏肉房里了。

[bʌt; bət][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə][dreɪn][fɔːr; fər][ə; eɪ][deɪ][ɔːr] [tuː] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['faɪər][ɪz]['stɑːrtɪd] .

but	should	be	allowed	to	drain	for	a	day	or	two	before	the	fire	is	started	.
但	应该	是	允许	到	流走	为了	一个	天	或者	二	前	这	火	是	开始	.

但应在点火前让其沥干一两天。

[ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [hʌŋ] [soʊ] [ðæt] [ðə; ði] [er] [kæn; kən] [pæs] ['friːli] [bɪ'twiːn]

The	pieces	of	meat	should	be	hung	so	that	the	air	can	pass	freely	between
这	件	的	肉	应该	是	悬挂	所以	那	这	空气	能	经过	自由	之间

[ðem; ðəm] . § - .

them	.	§	59	.
他们	.	§	-	.

肉块应该悬挂起来，以便空气可以在它们之间自由流通。§ 59.

[ðə; ði]['faɪər]

The	Fire
这	火

火灾

[fɔːr; fər][ðə; ði][fɜːrst][deɪ][ɔːr] [tuː] , [ðə; ði]['faɪər][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][sloʊ] ,

For	the	first	day	or	two	,	the	fire	should	be	slow	,
为了	这	第一的	天	或者	二	,	这	火	应该	是	慢的	,

头一两天，火势应该缓慢蔓延。

[ɪn]['ɔːrdər][ðæt] [ðə; ði] ['wɔːrmɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [meɪ][biː; bi]['grædʒuəl] .

in	order	that	the	warming	of	the	meat	may	be	gradual	.
在	命令	那	这	变暖	的	这	肉	可能	是	逐渐地	.

以便肉的温度能够逐渐升高。

[ɪn] [klɪr] , [draɪ] ['weðər] , ['smoʊkɪŋ] [meɪ] [kən'tɪnjuː][frʌm; frəm][ðə; ði][deɪ][ðə; ði]['smoʊkɪŋ] [bɪ'gɪnz]

In	clear	,	dry	weather	,	smoking	may	continue	from	the	day	the	smoking	begins
在	清除	,	干燥	天气	,	吸烟	可能	继续	从	这	天	这	吸烟	开始

[ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [kəm'pliːtɪd] ,

until	it	is	completed	,
直到	它	是	完全的	,

在晴朗干燥的天气下，熏制可以从开始熏制之日起一直持续到熏制结束。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ɪn][wʌn][tuː; tə] [θriː] [wiːks] ,

which	should	be	in	one	to	three	weeks	,
哪个	应该	是	在	一	到	三	周	,

应该会在一到三周内完成。

[ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][taɪm] [di'pendiŋ] [ɑːn][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] [ænd; ənd][ɑːn]

the	length	of	time	depending	on	the	size	of	the	pieces	of	meat	and	on
这	长度	的	时间	取决于	在	这	尺寸	的	这	件	的	肉	和	在

[ðə; ði] ['weðər] .

the	weather	.
这	天气	.

所需时间长短取决于肉块的大小和天气情况。

[wen] [sə'fɪʃntli] [smoʊkt] , [ðə; ði] [miːt] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] [ˌkerˑək.tə'rɪs.tɪk] [strɔː] ['kʌlər] .

When	sufficiently	smoked	,	the	meat	will	have	a	characteristic	straw	color	.
什么时候	足够	熏制	,	这	肉	将要	有	一个	特征	稻草	颜色	.

熏制得足够充分后，肉会呈现出特有的稻草色。

[miːt] [ʃʊd; ʃəd]['nevər][biː; bi] [smoʊkt] [ɑːn][ə; eɪ][dæmp][deɪ] ,

Meat	should	never	be	smoked	on	a	damp	day	,
肉	应该	绝不	是	熏制	在	一个	潮湿	天	,

潮湿的天气绝对不能熏肉。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ɪn][ə; eɪ][dæmp] ['ætməsfɪr] ['mɔɪstʃər] [wɪl] [kən'dens] [ɑːn][ðə; ði] [miːt] ,

because	in	a	damp	atmosphere	moisture	will	condense	on	the	meat	,
因为	在	一个	潮湿	气氛	水分	将要	凝结	在	这	肉	,

因为在潮湿的环境中，水分会在肉的表面凝结。

[ænd; ənd] [mɔɪst] [miːt] [wɪl] [nɑːt] [smoʊk] [wel] .

and	moist	meat	will	not	smoke	well	.
和	潮湿	肉	将要	不是	抽烟	出色地	.

水分较多的肉不容易熏制成功。

[laɪt] ['smoʊkɪŋ][fɔːr; fər] [tuː] [wiːks] [ɪz] ['betər] [ðæn; ðən] ['hevi] ['smoʊkɪŋ][fɔːr; fər][wʌn] [wiːk] .

Light	smoking	for	two	weeks	is	better	than	heavy	smoking	for	one	week	.
光	吸烟	为了	二	周	是	更好的	比	重的	吸烟	为了	一	星期	.

轻度吸烟两周比重度吸烟一周要好。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ][lɔːŋgər] ['pɪriəd] [ʌv; əv] ['smoʊkɪŋ] [ðə; ði] [smoʊk] [wɪl] ['entər][ðə; ði] [miːt] [mɔːr] ['θɜːrəli]

With	a	longer	period	of	smoking	the	smoke	will	enter	the	meat	more	thoroughly
和	一个	更长	时期	的	吸烟	这	抽烟	将要	进入	这	肉	更多的	彻底

. { - } § - .

.	{	34	}	§	60	.
.	{	-	}	§	-	.

熏制时间越长，烟熏味就越能充分渗入肉中。{34}§ 60.

['kiːpɪŋ] [smoʊkt] [miːts]

Keeping	Smoked	Meats
保持	熏制	肉类

保存熏肉

['dʊrɪŋ] [kuːl] ['weðər] [smoʊkt] [miːts] [meɪ] [biː; bi] [left] [ɪn][ðə; ði] ['smoʊkhaʊs] [fɔːr; fər][sʌm; səm] [taɪm]

During	cool	weather	smoked	meats	may	be	left	in	the	smokehouse	for	some	time
期间	凉爽的	天气	熏制	肉类	可能	是	左边	在	这	熏肉房	为了	一些	时间

['æftər][ðə; ði] ['smoʊkɪŋ] ['prɑːses] [ɪz] [kəm'pliːtɪd] .

after	the	smoking	process	is	completed	.
后	这	吸烟	过程	是	完全的	.

天气凉爽时，熏肉在熏制过程完成后，可以留在熏房里一段时间。

[ðə; ði] [haʊs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kept] [dɑːrk][ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə] [kiːp] [aʊt] [flaɪz] ,

The	house	should	be	kept	dark	in	order	to	keep	out	flies	,
这	房子	应该	是	保留	黑暗的	在	命令	到	保持	出去	苍蝇	,

为了防止苍蝇进入，屋子应该保持黑暗。

[ænd; ənd][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] ['ventɪleɪtɪd] [soʊ][æz; əz][tuː; tə] [prɪ'vent] ['dæmpnəs] .

and	it	should	be	well	ventilated	so	as	to	prevent	dampness	.
和	它	应该	是	出色地	通风	所以	作为	到	防止	潮湿	.

并且应该保持良好的通风，以防止潮湿。

[ə; eɪ][draɪ] , [kuːl] ['selər] , [wɪð; wɪθ] [friː] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [freʃ] [er] ,

A	dry	,	cool	cellar	,	with	free	circulation	of	fresh	air	,
一个	干燥	, 凉爽的		地窖	,	和	自由的	循环	的	新鲜的	空气	,

干燥凉爽、空气流通良好的地窖

[wɪl] [biː; bi][ə; eɪ][ˌsætɪs'fæktəri] [pleɪs] [fɔːr; fər] ['kiːpɪŋ] [smoʊkt] [miːts] .

will	be	a	satisfactory	place	for	keeping	smoked	meats	.
将要	是	一个	令人满意的	地方	为了	保持	熏制	肉类	.

这将是存放熏肉的理想场所。

[ɪf] [ðə; ði] [smoʊkt] [miːt] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [kept] ['oʊnli][ə; eɪ] [ʃɔːrt] [taɪm] ,

If	the	smoked	meat	is	to	be	kept	only	a	short	time	,
如果	这	熏制	肉	是	到	是	保留	仅有的	一个	短的	时间	,

如果熏肉只打算保存很短时间，

[ˌaɪ 'tiː] [niːdz] ['oʊnli][tuː; tə][biː; bi] [hʌŋ] [ʌp] [wɪ'ðaʊt] ['kʌvərɪŋ] .

it	needs	only	to	be	hung	up	without	covering	.
它	需求	仅有的	到	是	悬挂	向上	没有	覆盖	.

它只需悬挂起来即可，无需遮盖。

[fɔːr; fər][lɔːŋgər] ['kiːpɪŋ] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [wel] [tuː; tə] [ræp] [fɜːrst][ɪn]['peɪpər] , [ænd; ənd] [ðen] [ɪn]['bɜːrlæp] ,

For	longer	keeping	,	it	is	well	to	wrap	first	in	paper	,	and	then	in	burlap	,
为了	更长	保持	,	它	是	出色地	到	裹	第一的	在	纸	,	和	然后	在	粗麻布	,

为了保存更长时间，最好先用纸包起来，然后再用粗麻布包起来。

['kænvəs] [ɔːr] ['mʌzlɪn] , [ænd; ənd] ['beri] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][ə; eɪ][greɪn] [bɪn] [ɔːr][bɑːks][ʌv; əv][sænd] .

canvass	or	muslin	,	and	bury	the	meat	in	a	grain	bin	or	box	of	sand	.
帆布	或者	细棉布	,	和	埋葬	这	肉	在	一个	粮食	垃圾桶	或者	盒子	的	沙	.

用帆布或棉布包裹，将肉埋在粮仓或沙箱中。

[ðə; ði]['ɑːbdʒekt][ʌv; əv] [ðɪs] [ɪz][tuː; tə][prə'veɪd][ə; eɪ][kən'dɪʃ(ə)n] [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi]['juːnɪfɔːrm][ɪn]

The	object	of	this	is	to	provide	a	condition	which	will	be	uniform	in
这	目的	的	这	是	到	提供	一个	状况	哪个	将要	是	制服	在

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd] [kiːp] [aʊt] ['ɪnsekts] .

temperature	and	keep	out	insects	.
温度	和	保持	出去	昆虫	.

这样做的目的是为了创造一个温度均匀且能防止昆虫进入的环境。

[ə; eɪ][koʊt][ʌv; əv] [graʊnd] ['pepər] , [rʌbd] ['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] [bɪ'fɔːr] ['ræpɪŋ] , [wɪl] [biː; bi]

A	coat	of	ground	pepper	,	rubbed	into	the	meat	before	wrapping	,	will	be
一个	外套	的	地面	胡椒	,	摩擦	进入	这	肉	前	包装	,	将要	是

[dɪs'teɪstf(ə)l][tuː; tə]['ɪnsekts] .

distasteful	to	insects	.
令人厌恶的	到	昆虫	.

在包裹肉之前，先在肉上涂抹一层胡椒粉，这样昆虫就会不喜欢它的味道。

['æftər] [smoʊkt] [miːt] [hæz; həz] [bɪ'kʌm] ['θɜːrəli] [draɪ] ,

After	smoked	meat	has	become	thoroughly	dry	,
后	熏制	肉	有	变得	彻底	干燥	,

熏肉完全风干后，

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [ræpt] [ɪn] ['pɑːrtʃmənt] ['peɪpər][ænd; ənd] [ɪn'kloʊzd] [ɪn][ə; eɪ] ['hevi] ['mʌzlɪn] [ɔːr] ['kænvəs] ,

it	may	be	wrapped	in	parchment	paper	and	enclosed	in	a	heavy	muslin	or	canvass	,
它	可能	是	包装	在	羊皮纸	纸	和	内	在	一个	重的	细棉布	或者	帆布	,

它可能用羊皮纸包裹，并装在厚厚的棉布或帆布里。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] ['jeloʊ] [wɑːʃ] [ɔːr]['ɔːrd(ə)neri][laɪm] [waɪt] [wɑːʃ] [wɪð; wɪθ] [gluː]

which	should	be	covered	with	yellow	wash	or	ordinary	lime	white	wash	with	glue
哪个	应该	是	涵盖	和	黄色的	洗	或者	普通的	酸橙	白色的	洗	和	胶水

['ædɪd] . § - .

added	.	§	61	.
额外	.	§	-	.

应涂上黄色涂料或普通石灰白涂料，并添加胶水。§ 61.

['resəpi] [fɔːr; fər] ['jeloʊ] [wɑːʃ]

Recipe	for	Yellow	Wash
食谱	为了	黄色的	洗

黄色洗涤剂配方

[fɔːr; fər][wʌn] ['hʌndrəd] [paʊndz] [hæmz][ɔːr]['beɪkən] , [teɪk] : [θriː] [paʊndz] [bə'rɪts] (['beriəm] ['sʌlfeɪt]

For	one	hundred	pounds	hams	or	bacon	,	take	:	three	pounds	barytes	(	barium	sulphate
为了	一	百	磅	火腿	或者	熏肉	,	拿	:	三	磅	重晶石	(	钡	硫酸盐

) ,

)	,

) ,

制作一百磅火腿或培根，需要：三磅重晶石（硫酸钡），

. - [paʊnd] [gluː] , . - [paʊnd] [kroʊm] ['jeloʊ] ([liːd] ['kroʊˌmeɪt]) , . - [paʊnd] ['flaʊər] , [ænd; ənd]

.	06	pound	glue	,	.	80	pound	chrome	yellow	(	lead	chromate	)	,	.	40	pound	flour	,	and
.	-	磅	胶水	,	.	-	磅	铬合金	黄色的	(	带领	铬酸盐	)	,	.	-	磅	面粉	,	和

[twelv] [paʊndz] ['wɔːtər] .

twelve	pounds	water	.
十二	磅	水	.

0.06磅胶水，0.80磅铬黄（铬酸铅），0.40磅面粉，以及12磅水。

[pʊt] [ðə; ði]['flaʊər][ɪn][ðə; ði]['wɔːtər] , [diˈzɔlviŋ] [ɔːl] [lʌmps] ['θɜːrəli] .

Put	the	flour	in	the	water	,	dissolving	all	lumps	thoroughly	.
放	这	面粉	在	这	水	,	溶解	全部	肿块	彻底	.

将面粉放入水中，彻底搅拌至完全溶解，不要结块。

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] [kroʊm] [ɪn][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər][ɪn][ə; eɪ] ['seprət] ['ves(ə)l] ,

Dissolve	the	chrome	in	a	quart	of	water	in	a	separate	vessel	,
溶解	这	铬合金	在	一个	夸脱	的	水	在	一个	分离	血管	,

将铬溶解在另一容器中的一夸脱水中。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n][ænd; ənd][ðə; ði] [gluː] [tuː; tə][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd]['wɔːtər] .

and	add	the	solution	and	the	glue	to	the	flour	and	water	.
和	添加	这	解决方案	和	这	胶水	到	这	面粉	和	水	.

将溶液和胶水加入面粉和水中。

[brɪŋ] [ðə; ði] [hoʊl] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [bə'rɪts] ['sloʊli] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	the	whole	to	a	boil	,	and	add	the	barytes	slowly	,	stirring	constantly	.
带来	这	所有的	到	一个	熬	,	和	添加	这	重晶石	缓慢地	,	搅拌	不断地	.

将整锅水烧开，然后慢慢加入重晶石，不断搅拌。

[meɪk] [ðə; ði] [wɑːʃ] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][rɪ'kwaɪərd] .

Make	the	wash	the	day	before	it	is	required	.
制作	这	洗	这	天	前	它	是	必需的	.

提前一天洗好衣服。

[stɜːr][ˌaɪ 'tiː] ['friːkwəntli] [wen] ['juːzɪŋ] , [ænd; ənd] [ə'plai] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [brʌʃ] . { - }

Stir	it	frequently	when	using	,	and	apply	with	a	brush	.	{	35	}
搅拌	它	频繁地	什么时候	使用	,	和	申请	和	一个	刷子	.	{	-	}

使用时要经常搅拌，并用刷子涂抹。{35}

[ˌtʃaɪ'niːz] [miːt] ['resəpɪz] § - .

Chinese	Meat	Recipes	§	62	.
中国人	肉	食谱	§	-	.

中国肉类食谱§ 62.

[biːn] [sɔːs] ['sɔːsɪdʒ] ([lɑːp] - -) .
Bean Sauce Sausage (Laap Ch'eung 腊腸) .
豆 酱 香肠 (拉普 - -) .

腊肠。

['sɔːsɪdʒ] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['pɑːpjələr] [miːt] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] , [ɪ'speʃəli] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['wɪntər]
Sausage is a very popular meat with the Chinese , especially during the winter
香肠 是 一个 非常 受欢迎的 肉 和 这 中国人 , 尤其 期间 这 冬天
['siːz(ə)n] .
season .
季节 .

香肠在中国非常受欢迎，尤其是在冬季。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['prɑːbəbli] [ðə; ði][moʊst] ['waɪdli] [juːst] [ʌv; əv][ɔːl] [kjʊr] [miːts] ,
It is probably the most widely used of all cured meats ,
它 是 大概 这 最多 广泛 用过的 的 全部 治愈 肉类 ,

它可能是所有腌制肉类中用途最广泛的一种。

[ɔːl'ðoʊ] [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt] [ɪk'spensɪv] [kəm'perd] [wɪð; wɪθ] ['ʌðər] [miːts] . § - .
although as a rule it is quite expensive compared with other meats . § 63 .
虽然 作为 一个 规则 它 是 相当 昂贵的 比较的 和 其他 肉类 . § - .

虽然通常来说，它与其他肉类相比价格相当昂贵。§ 63.

['pɪkl] [fɔːr; fər] [biːn] [sɔːs] ['sɔːsɪdʒ]
Pickle for Bean Sauce Sausage
泡菜 为了 豆 酱 香肠

豆酱香肠泡菜

[fɔːr; fər] ['evri] ['kæti] [ʌv; əv] [miːt] , [juːz] :
For every catty of meat , use :
为了 每一个 斤 的 肉 , 使用 :

每斤肉，使用：

[ˌsɔːlt'piːtər] (['siːuː] -) [wʌn] mace2 (- -)
Saltpeter (siu 硝) 1 mace2 (ts'in 一錢)
硝 (siu -) 1 mace2 (- -)

硝石 (siu 硝) 1 mace2 (ts'in 一钱)

[sɔːlt] ([ʃʊk] [ɪm] -) [θriː] [meɪs] (- -)
Salt (shuk im 熟鹽) 3 mace (ts'in 三錢)
盐 (舒克 我是 -) 3 锤 (- -)

盐 (shuk im 熟盐) 3 mace (ts'in 三钱)

['ʃʊgər] ([pɪŋ] [fɑː] - -) [ˌtuː'tuː] [meɪs] (- -)
Sugar (ping fa t'ong 冰花糖) 2 mace (ts'in 二錢)
糖 (ping 法 - -) 2 锤 (- -)

冰花糖 2 钱 (ts'in 二钱)

[fɜːrst] - [drɔːn] [biːn] [sɔːs] (- - ['joʊ] -) [ˌtuː'tuː] [meɪs]
First - drawn bean sauce (t'au ch'au yau 頭抽油) 2 mace
第一的 - 绘制 豆 酱 (- - 姚 -) 2 锤

头抽油 2 狼牙棒

[rɔː] [biːn] [sɔːs] ([ʃæŋ] - ['joʊ] -) [wʌn] [meɪs]
Raw bean sauce (shang ch'au yau 生抽油) 1 mace
生的 豆 酱 (尚 - 姚 -) 1 锤

生抽油 1 狼牙棒

['mɪkstʃər] [ʌv; əv] ['spaɪsɪz] (['ɛŋ, 'ɪŋ] [hʌŋ] [fæn] -) [wʌn] [meɪs]
Mixture of spices (ng heung fan 五香粉) 1 mace
混合物 的 香料 (ng 兴 扇子 -) 1 锤

混合香料（ng heung fan 五香粉） 1 狼牙棒

[ðə; ði]['mɪkstʃər][ʌv; əv]['spaɪsɪz][ɪz] [meɪd] [ʌp][ʌv; əv][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] :

The	mixture	of	spices	is	made	up	of	the	following	:
这	混合物	的	香料	是	制成	向上	的	这	下列的	:

这种混合香料由以下成分组成：

[red] ['pepər] (- [tsiːuː] -) - [meɪs]

Red	pepper	(	ch'un	tsiu	春椒	)	10	mace
红色的	胡椒	(	-	萧	-	)	-	锤

红辣椒（ch'un tsiu 春椒） 10 粒

[graʊnd] ['ænɪs] [siːd] (- [wuːˈiː] -) - [meɪs]

Ground	anise	seed	(	taai	wui	大回	)	10	mace
地面	八角	种子	(	-	吴	-	)	-	锤

茴香籽 (taai wui 大回) 10 粒

[kloʊvz] ([tɪŋ] [hʌŋ] -) - [meɪs]

Cloves	(	ting	heung	丁香	)	10	mace
丁香	(	ting	兴	-	)	-	锤

丁香（ting heung 丁香） 10 钱币

['sɪnəmən] ([jʌk] ['kwaɪ] -) - [meɪs]

Cinnamon	(	yuk	kwai	玉桂	)	10	mace
肉桂	(	呃	快	-	)	-	锤

肉桂 (yuk kwai 玉桂) 10 肉豆蔻

[ðiːz] ['spaɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['pəːtʃəst] ['seprətli] [ænd; ənd]['nevər] ['redi] [mɪkst] , [æz; əz] ['redi]

These	spices	should	be	purchased	separately	and	never	ready	mixed	,	as	ready
这些	香料	应该	是	购买	分别地	和	绝不	准备好	混合	,	作为	准备好

[meɪd] ['mɪkstʃɝz] [ɑːr; ər]['ɔːf(ə)n] ['wɜːrθləs] .

made	mixtures	are	often	worthless	.
制成	混合物	是	经常	毫无价值	.

这些香料应该单独购买，千万不要购买混合好的香料，因为混合好的香料往往没什么价值。

['sʌmtaɪmz] [tuː] ['ɔrɪndʒ] ['piːˌlɪŋz] , ['faɪnli] [kʌt][ɔːr] [graʊnd] ,

Sometimes	two	orange	peelings	,	finely	cut	or	ground	,
有时	二	橙子	果皮	,	精细地	切	或者	地面	,

有时用两片切碎或磨碎的橙皮

[freʃ] [ɔːr][draɪd][ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['evri] [ten] ['kætɪ] [ʌv; əv] [miːt] .

fresh	or	dried	are	used	for	every	ten	catties	of	meat	.
新鲜的	或者	干燥	是	用过的	为了	每一个	十	猫咪	的	肉	.

每十斤肉使用新鲜或干肉。

[tuː] [meɪs] [ʌv; əv] ['dʌb(ə)l] [dɪ'stɪld] [waɪn] ([ʃɜːŋ] [tʃɪŋ] - -) ,

Two	mace	of	double	distilled	wine	(	sheung	ching	tsau	雙蒸酒	)	,
二	锤	的	双倍的	蒸馏	葡萄酒	(	尚	ching	-	-	)	,

两副双蒸酒，

[ɔːr] ['trebl] [dɪ'stɪld] [waɪn] (['sɑːm] [tʃɪŋ] - -) , [ænd; ənd][ə; eɪ][waɪn] [kɔːld] ([fæn] - -

or	treble	distilled	wine	(	saam	ching	tsau	三蒸酒	)	,	and	a	wine	called	(	fan	tsau	汾酒
或者	高音	蒸馏	葡萄酒	(	saam	ching	-	-	)	,	和	一个	葡萄酒	称为	(	扇子	-	-

) ,

) , ,

) ,

或三重蒸馏酒（saam ching tsau 三蒸酒），以及一种称为（fan tsau 汾酒）的酒，

[ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz] ['ædɪd] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['kæti] [ʌv; əv] [miːt] .

are	sometimes	added	for	each	catty	of	meat	.
是	有时	额外	为了	每个	斤	的	肉	.

有时会按每斤肉的价格加价。

[ðə; ði] [waɪn] ['hɛlps] [prɪ'zɜːrv] [ðə; ði] [miːt] .

The	wine	helps	preserve	the	meat	.
这	葡萄酒	帮助	保存	这	肉	.

葡萄酒有助于保存肉类。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['spaɪsɪz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['kerfəli] [mɪkst] [ænd; ənd][ðə; ði]['mɪkstʃər] ['θɜːrəli] [stɜːrd]

The	above	spices	should	be	carefully	mixed	and	the	mixture	thoroughly	stirred
这	多于	香料	应该	是	小心	混合	和	这	混合物	彻底	搅拌

['ɪntuː][ðə; ði] [miːt] .

into	the	meat	.
进入	这	肉	.

将以上香料仔细混合，并将混合物充分拌入肉中。

[ɪn] ['mɪksɪŋ] [ðə; ði]['spaɪsɪz][ðə; ði]['juːʒuəl] ['meθəd] [ɪz][tuː; tə][juːz][ðə; ði][hændz][æz; əz]['mɪksɚz] .

In	mixing	the	spices	the	usual	method	is	to	use	the	hands	as	mixers	.
在	混合	这	香料	这	通常	方法	是	到	使用	这	双手	作为	搅拌机	.

混合香料时，通常的方法是用手搅拌。

[ə; eɪ] ['betər] [weɪ] [ɪz][tuː; tə][juːz][ə; eɪ][lɑːrdʒ] [spuːn] , [ɔːr][sʌm; səm]['sɪmələr][juː'tens(ə)l] . { - } § - .

A	better	way	is	to	use	a	large	spoon	,	or	some	similar	utensil	.	{	36	}	§	64	.
一个	更好的	方式	是	到	使用	一个	大的	勺子	,	或者	一些	相似的	用具	.	{	-	}	§	-	.

更好的方法是使用大勺子或类似的器具。{36}§ 64.

[ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər] ['sɔːsɪdʒ]

Preparation	of	the	Meat	for	Sausage
准备	的	这	肉	为了	香肠

香肠肉的准备

[juːz][hæmz] , ['ʃəuldəz] , [tʃɔps] , [fæt] [bæk] , [ænd; ənd] [nek] .

Use	hams	,	shoulders	,	chops	,	fat	back	,	and	neck	.
使用	火腿	,	肩膀	,	排骨	,	胖的	后退	,	和	脖子	.

使用火腿、肩胛肉、排骨、背部肥肉和脖子肉。

['sʌmtaɪmz] [ðə; ði]['lɪvər][ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ][dɑːrk]['kʌlər] .

Sometimes	the	liver	is	added	to	give	a	dark	color	.
有时	这	肝	是	额外	到	给	一个	黑暗的	颜色	.

有时会加入肝脏以使其呈现深色。

[noʊ] ['beli] [miːt] [ɔːr] [tʌf] [pɑːrts][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] .

No	belly	meat	or	tough	parts	should	be	used	.
不	腹部	肉	或者	艰难的	部分	应该	是	用过的	.

不要使用腹部肉或较硬的部位。

['seprət] [ðə; ði] [liːn] [frʌm; frəm][ðə; ði][fæt] [miːt] .

Separate	the	lean	from	the	fat	meat	.
分离	这	倾斜	从	这	胖的	肉	.

将瘦肉和肥肉分开。

[tʃɑːp] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt][wʌn] - ['kwɔːrtər] [ɪntʃ] [ɪn][daɪ'æmɪtər] , [ɔːr][rʌn] [θruː] [ə; eɪ] ['sɔːsɪdʒ] [mɪl] .

Chop	into	pieces	about	one	-	quarter	inch	in	diameter	,	or	run	through	a	sausage	mill	.
劈	进入	件	关于	一	-	四分之一	英寸	在	直径	,	或者	跑步	通过	一个	香肠	磨	.

切成直径约四分之一英寸的小块，或者用香肠研磨机绞碎。

[wʌn][pɑːrt][fæt][ænd; ənd][wʌn][pɑːrt] [liːn] [miːt] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [juːst] ,

One	part	fat	and	one	part	lean	meat	is	generally	used	,
一	部分	胖的	和	一	部分	倾斜	肉	是	一般来说	用过的	,

通常使用一份肥肉和一份瘦肉，

[ðoʊ] [ðə; ði][prə'pɔ:rʃ(ə)n] [meɪ] ['veri] ['i:ðər] [wei] , [tu:; tə][su:t][ðə; ði] [teɪst] [ænd; ənd][dɪ'mænd] . §

though	the	proportion	may	vary	either	way	,	to	suit	the	taste	and	demand	.	§
尽管	这	部分	可能	各不相同	任何一个	方式	,	到	套装	这	品尝	和	要求	.	§

- .

65	.
-	.

不过，比例可以根据口味和需求而有所变化。§ 65.

['sɔ:sɪdʒ] ['keɪsɪŋ] (- [aɪ] -)

Sausage	Casing	(	Ch'eung	I	腸衣	)
香肠	套管	(	-	我	-	)

肠衣 (Ch'eung I 肠衣)

['sɔ:sɪdʒ] ['keɪsɪŋ] [ɪz]['dʒen(ə)rəli] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['mɪd(ə)l] [koʊt][ʌv; əv][ðə; ði] [smɔ:l] [ɪn'testɪnz]

Sausage	casing	is	generally	made	from	the	middle	coat	of	the	small	intestines
香肠	套管	是	一般来说	制成	从	这	中间	外套	的	这	小的	肠子

[ʌv; əv] [ʃi:p] [ɔ:l'ðoʊ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]['ɔ:lsoʊ] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ɪn'testɪnz] [ʌv; əv][ðə; ði][hɔ:g] .

of	sheep	although	it	is	also	made	from	the	intestines	of	the	hog	.
的	羊	虽然	它	是	还	制成	从	这	肠子	的	这	猪	.

香肠肠衣通常用绵羊小肠的中层肠衣制成，但也可用猪肠制成。

[ðə; ði] ['keɪsɪŋ] [ɪz] ['veri] [θɪn] [ænd; ənd][træns'pærənt] .

The	casing	is	very	thin	and	transparent	.
这	套管	是	非常	薄的	和	透明的	.

外壳非常薄且透明。

[sʌm; səm] ['keɪsɪŋ] [ɪz] [prɪ'perd] [ɪn]['kæntənˌ'kæntɑ:n] , [bʌt; bət][moʊst][ʌv; əv] [wʌt] [ɪz] [ju:st] [ɪn]

Some	casing	is	prepared	in	Canton	,	but	most	of	what	is	used	in
一些	套管	是	准备	在	广州	,	但	最多	的	什么	是	用过的	在

['kæntənˌ'kæntɑ:n] [kʌmz] [frʌm; frəm] [ˌʃæŋ'haɪ] ,

Canton	comes	from	Shanghai	,
广州	来	从	上海	,

有些肠衣是在广州生产的，但广州使用的大部分肠衣来自上海。

[æz; əz][ðer; ðər][ɑ:r; ər] [kəm'pærətɪvli] [fju:] [ʃi:p] [ɔ:r] [goʊts] ['slɔ:təd] [ɪn]['kæntənˌ'kæntɑ:n] .

as	there	are	comparatively	few	sheep	or	goats	slaughtered	in	Canton	.
作为	那里	是	比较	很少	羊	或者	山羊	屠杀	在	广州	.

因为广州屠宰的羊或山羊相对较少。

[ðə; ði][draɪd] ['keɪsɪŋ] [selz] [fɔ:r; fər] $3 . - [tu:; tə] $6 . - [ə; eɪ] ['kæti] . § - .

The	dried	casing	sells	for	$3	.	00	to	$6	.	00	a	catty	.	§	66	.
这	干燥	套管	出售	为了	$3	.	-	到	$6	.	-	一个	斤	.	§	-	.

干肠衣售价为每斤 3.00 至 6.00 美元。§ 66.

['sɔ:fnɪŋ] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ]

Softening	the	Casing
软化	这	套管

软化外壳

[wen] ['redi] [tu:; tə][bi:; bi] [ju:st] ,

When	ready	to	be	used	,
什么时候	准备好	到	是	用过的	,

准备使用时，

[ðə; ði] ['keɪsɪŋ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɪ'mɜ:rst] [ɪn] [lu:k] [wɔ:rm]['wɔ:tər][fɔ:r; fər][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [tu:; tə] ['sɔ:fn]

the	casing	should	be	immersed	in	luke	warm	water	for	a	few	minutes	to	soften
这	套管	应该	是	沉浸式	在	卢克	温暖的	水	为了	一个	很少	分钟	到	软化

[ˌaɪ 'ti:] .

it	.
它	.

将肠衣浸入温水中几分钟使其软化。

[ɪf] [ðə; ði] [wɔːlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] [əd'hɪr] [tuː; tə] [iːtʃ] ['ʌðər] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [fɔːr; fər]

If	the	walls	of	the	casing	adhere	to	each	other	so	that	it	is	difficult	for
如果	这	墙壁	的	这	套管	粘着	到	每个	其他	所以	那	它	是	难的	为了

[ðə; ði] [miːt] [tuː; tə] ['entər] ,

the	meat	to	enter	,
这	肉	到	进入	,

如果肠衣壁相互粘连，导致肉难以进入，

['wɔːtər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [fɔːrst] [θruː] [tuː; tə] [dɪ'stend] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] . § - .

water	should	be	forced	through	to	distend	the	casing	.	§	67	.
水	应该	是	强制	通过	到	扩张	这	套管	.	§	-	.

应向套管内注入水，使其膨胀。§ 67.

['fɪlɪŋ] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ]

Filling	the	Casing
填充	这	套管

填充套管

[ɪn'sɜːrt] [ðə; ði] [smɔːl] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['fɪlər] ([ə; eɪ] [tɪn] ['fʌn(ə)l] [ə'baʊt] [sɪks] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ]) ['ɪntuː] [ðə; ði]

Insert	the	small	end	of	the	filler	(	a	tin	funnel	about	six	inches	long	)	into	the
插入	这	小的	结尾	的	这	填料	(	一个	锡	漏斗	关于	六	英寸	长的	)	进入	这

[end] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] .

end	of	the	casing	.
结尾	的	这	套管	.

将灌装器的细端（一个大约六英寸长的锡漏斗）插入外壳的末端。

[hoʊld] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] ['taɪtli] [tuː; tə] [ðə; ði] ['fɪlər] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [left] [hænd] ,

Hold	the	casing	tightly	to	the	filler	with	the	left	hand	,
抓住	这	套管	紧紧	到	这	填料	和	这	左边	手	,

用左手将外壳紧紧握住填充物，

[ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [raɪt] [hænd] [fɔːrs] [ðə; ði] [miːt] [θruː] [ðə; ði] ['fɪlər] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['keɪsɪŋ] .

and	with	the	right	hand	force	the	meat	through	the	filler	into	the	casing	.
和	和	这	正确的	手	力量	这	肉	通过	这	填料	进入	这	套管	.

用右手将肉塞入肠衣中，穿过填充物。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['kʌstəmeri] [tuː; tə] [juːz] [ðə; ði] [hænd] [fɔːr; fər] [ðɪs] ,

It	is	customary	to	use	the	hand	for	this	,
它	是	习惯	到	使用	这	手	为了	这	,

通常用手来做这件事。

[bʌt; bət] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [wʊd] [wɜːrk] [dʒʌst] [æz; əz] [wel] .

but	a	large	wooden	spoon	would	work	just	as	well	.
但	一个	大的	木制的	勺子	会	工作	只是	作为	出色地	.

但用大木勺也一样可以。

[ə; eɪ] ['sɔːsɪdʒ] ['stʌfɪŋ] [mə'ʃiːn] [kæn; kən] [biː; bi] ['pəːtʃəst] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [fjuː] ['dɑːlɚz, 'dɔlɚz] ,

A	sausage	stuffing	machine	can	be	purchased	for	a	few	dollars	,
一个	香肠	馅	机器	能	是	购买	为了	一个	很少	美元	,

一台灌肠机只需几美元就能买到。

[ænd; ənd] [wɪl] [duː] [ðə; ði] [wɜːrk] [ʌv; əv] ['stʌfɪŋ] [ɪn] [ə; eɪ] [mʌtʃ] [mɔːr] [ˌsætɪs'fæktəri] ['mænər] [ðæn; ðən]

and	will	do	the	work	of	stuffing	in	a	much	more	satisfactory	manner	than
和	将要	做	这	工作	的	馅	在	一个	很多	更多的	令人满意的	方式	比

[ˌaɪ 'tiː] [kæn; kən] [biː; bi] [dʌn] [baɪ] [hænd] .

it	can	be	done	by	hand	.
它	能	是	完毕	经过	手	.

并且它能以比手工填充更令人满意的方式完成填充工作。

[ðə; ði][end][ʌv; əv][ðə; ði]['keɪsɪŋ][ɪz][taɪd][ə'raʊnd][ə; eɪ][tuːb][æt; ət][ðə; ði]['bɑːtəm][ʌv; əv][ə; eɪ][dʒɑːr]
The **end** **of** **the** **casing** **is** **tied** **around** **a** **tube** **at** **the** **bottom** **of** **a** **jar**
这 结尾 的 这 套管 是 系 大约 一个 管子 在 这 底部 的 一个 罐
[kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [miːt] .
containing **the** **sausage** **meat** **.**
包含 这 香肠 肉 .

将肠衣的一端系在装有香肠肉的罐子底部的管子上。

[ə; eɪ][dɪsk][ðə; ði][saɪz][ænd; ənd] [ʃeɪp] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][dʒɑːr][ɪz] [ðen] [prest] [daʊn]
A **disc** **the** **size** **and** **shape** **of** **the** **inside** **of** **the** **jar** **is** **then** **pressed** **down**
一个 光盘 这 尺寸 和 形状 的 这 里面 的 这 罐 是 然后 按下 向下
[ɑːn][ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['levər] ,
on **the** **meat** **with** **a** **lever** **,**
在 这 肉 和 一个 杠杆 ,

然后，用杠杆将一个大小和形状与罐子内壁相同的圆盘压在肉上。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ðʌs] [fɔːrst] ['ɪntuː][ðə; ði]['keɪsɪŋ] .
and **the** **meat** **is** **thus** **forced** **into** **the** **casing** **.**
和 这 肉 是 因此 强制 进入 这 套管 .

肉就这样被挤进了肠衣里。

[sʌtʃ] [ə; eɪ] [mə'ʃiːn] [wɪl] [duː][ðə; ði][wɜːrk][ʌv; əv][faɪv][ɔːr][sɪks][men] ,
Such **a** **machine** **will** **do** **the** **work** **of** **five** **or** **six** **men** **,**
这样的 一个 机器 将要 做 这 工作 的 五 或者 六 男人 ,

这样一台机器可以完成五六个人的工作量。

[ænd; ənd] [ɪf] [ʌv; əv][ðə; ði] [raɪt] [taɪp] , [kæn; kən]['ɔːlsoʊ][biː; bi] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ][lɑːrd] [pres] .
and **if** **of** **the** **right** **type** **,** **can** **also** **be** **used** **as** **a** **lard** **press** **.**
和 如果 的 这 正确的 类型 , 能 还 是 用过的 作为 一个 猪油 按 .

如果是合适的类型，还可以用作猪油压榨机。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [fɔːrs] [ðə; ði] [miːt] ['ɪntuː][ðə; ði]['keɪsɪŋ] , [ɑːn] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv] [kəm'prest]
If **it** **is** **difficult** **to** **force** **the** **meat** **into** **the** **casing** **,** **on** **account** **of** **compressed**
如果 它 是 难的 到 力量 这 肉 进入 这 套管 , 在 帐户 的 压缩
[er] ,
air **,**
空气 ,

如果由于压缩空气的作用而难以将肉灌入肠衣，

[ðə; ði] [er] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] [baɪ] ['pʌntʃɪŋ] [smɔːl] [hoʊlz][ɪn][ðə; ði]['keɪsɪŋ][wɪð; wɪθ]
the **air** **should** **be** **allowed** **to** **escape** **by** **punching** **small** **holes** **in** **the** **casing** **with**
这 空气 应该 是 允许 到 逃脱 经过 冲孔 小的 孔 在 这 套管 和
[pɪnz] .
pins **.**
别针 .

应该用针在壳体上戳一些小孔，让空气逸出。

[ðə; ði] [stʌft] ['keɪsɪŋ] [ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][taɪd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [strɪŋ] ['evri] [sɪks] [ɪntʃɪz] , [kʌt]['ɪntuː]
The **stuffed** **casing** **is** **usually** **tied** **with** **a** **string** **every** **six** **inches** **,** **cut** **into**
这 填充 套管 是 通常 系 和 一个 细绳 每一个 六 英寸 , 切 进入
[kən'viːniənt] [leŋθs] ,
convenient **lengths** **,**
方便的 长度 ,

灌肠后的肠衣通常每隔六英寸用绳子扎紧，并切成方便的长度。

[ænd; ənd] [hʌŋ] [ʌp][tuː; tə][draɪ] . { - } § - .
and **hung** **up** **to** **dry** **.** **{** **37** **}** **§** **68** **.**
和 悬挂 向上 到 干燥 . { - } § - .

然后挂起来晾干。{37}§ 68.

['sʌnɪŋ] [ænd; ənd] ['draɪɪŋ]

Sunning	**and**	**Drying**
日光浴	和	烘干

阳光晒干

[ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] ['mɔːrnɪŋ] ,

The	**sausage**	**should**	**be**	**prepared**	**in**	**the**	**morning**	**,**
这	香肠	应该	是	准备	在	这	早晨	,

香肠应该在早上制作。

[soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [hʌŋ] [ʌp][tuː; tə] [sʌn] [baɪ] [nuːn] .

so	**that**	**it**	**can**	**be**	**hung**	**up**	**to**	**sun**	**by**	**noon**	**.**
所以	那	它	能	是	悬挂	向上	到	太阳	经过	中午	.

这样就可以在中午之前把它挂起来晒太阳了。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [prɪ'perd] [ɪn][ðə; ði] [ˌæftər'nuːn] , [ðer; ðər][ɪz][sʌm; səm]['deɪndʒər][ʌv; əv][ɪts] ['spɔɪlɪŋ] ,

If	**it**	**is**	**prepared**	**in**	**the**	**afternoon**	**,**	**there**	**is**	**some**	**danger**	**of**	**its**	**spoiling**	**,**
如果	它	是	准备	在	这	下午	,	那里	是	一些	危险	的	它是	破坏	,

如果下午才准备，就有可能变质。

[ɪ'speʃəli] [ɪf] [ðə; ði] [deɪ] [ɪz][nɑːt] ['veri] [koʊld] ,

especially	**if**	**the**	**day**	**is**	**not**	**very**	**cold**	**,**
尤其	如果	这	天	是	不是	非常	寒冷的	,

尤其是在天气不太冷的时候。

[bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][tuː; tə][biː; bi] [stɔːrd] ['oʊvər] [naɪt] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][gets] [mʌtʃ] [sʌn] .

because	**it**	**has**	**to**	**be**	**stored**	**over**	**night**	**before**	**it**	**gets**	**much**	**sun**	**.**
因为	它	有	到	是	存储	超过	夜晚	前	它	获得	很多	太阳	.

因为必须先存放一夜才能晒到太阳。

['sʌnʃaɪn] [ænd; ənd][koʊld] [nɔːrθ] [wɪnd][ɑːr; ər] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði][best] ['sɔːsɪdʒ] .

Sunshine	**and**	**cold**	**north**	**wind**	**are**	**needed**	**to**	**make**	**the**	**best**	**sausage**	**.**
阳光	和	寒冷的	北	风	是	需要	到	制作	这	最好的	香肠	.

阳光和寒冷的北风是制作最好香肠的必要条件。

[wɪð; wɪθ][faɪv] [deɪz] [ʌv; əv][wɪnd][ænd; ənd] [sʌn] , [ðə; ði] [miːt] [bɪ'kʌmz] [hɑːrd][ænd; ənd][fɜːrm] .

With	**five**	**days**	**of**	**wind**	**and**	**sun**	**,**	**the**	**meat**	**becomes**	**hard**	**and**	**firm**	**.**
和	五	天	的	风	和	太阳	,	这	肉	变成	难的	和	公司	.

经过五天的风吹日晒，肉质变得又硬又紧实。

[ɪn] [keɪs] [ʌv; əv] ['reɪni] [ɔːr][dæmp] ['weðər] [waɪl] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [ɪz] ['biːɪŋ] [draɪd] ,

In	**case**	**of**	**rainy**	**or**	**damp**	**weather**	**while**	**the**	**sausage**	**is**	**being**	**dried**	**,**
在	案件	的	下雨	或者	潮湿	天气	尽管	这	香肠	是	存在	干燥	,

如果香肠风干过程中遇到雨天或潮湿天气，

[ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] [hʌŋ] [ʌp][ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ruːm] [ænd; ənd][ə; eɪ] [smɔːl] ['tʃɑːrkoʊl] [ɔːr] [wʊd] ['faɪər] [kept] ['bɜːrnɪŋ] [ˌʌndər'niːθ] .

it	**must**	**be**	**hung**	**up**	**in**	**a**	**small**	**room**	**and**	**a**	**small**	**charcoal**	**or**	**wood**	**fire**	**kept**	**burning**	**underneath**	**.**
它	必须	是	悬挂	向上	在	一个	小的	房间	和	一个	小的	木炭	或者	木头	火	保留	燃烧	下	.

它必须悬挂在一个小房间里，并在下面保持一小堆木炭或木柴燃烧。

[ɪf] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [ɪz][nɑːt] [wel] [sʌnd] [ɔːr][draɪd] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] ['laɪkli] [tuː; tə] [spɔɪl] ,

If	**the**	**sausage**	**is**	**not**	**well**	**sunned**	**or**	**dried**	**,**	**it**	**is**	**very**	**likely**	**to**	**spoil**	**,**
如果	这	香肠	是	不是	出色地	阳光照射	或者	干燥	,	它	是	非常	可能	到	剧透	,

如果香肠没有充分晒干或风干，很容易变质。

[ænd; ənd][æn; ən] ['efərt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [tuː; tə][get][ˌaɪ 'tiː] ['prɪti] [wel] [draɪd] [wɪ'ðɪn] [faɪv] [deɪz] . §

and	an	effort	should	be	made	to	get	it	pretty	well	dried	within	five	days	.	§
和	一个	努力	应该	是	制成	到	得到	它	漂亮的	出色地	干燥	之内	五	天	.	§

- .

69 .

- .

应努力在五天内将其基本晾干。§ 69.

['siːz(ə)n][ænd; ənd] ['weðər] [fɔːr; fər]['meɪkɪŋ] ['sɔːsɪdʒ]

Season	and	Weather	for	Making	Sausage
季节	和	天气	为了	制作	香肠

制作香肠的季节和天气

[ðə; ði][taɪm][fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] ['sɔːsɪdʒ] [ɪz] [wen] [ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ][draɪ] , [koʊld][wɪnd] ['bloʊɪŋ] [frʌm; frəm]

The	time	for	making	sausage	is	when	there	is	a	dry	,	cold	wind	blowing	from
这	时间	为了	制作	香肠	是	什么时候	那里	是	一个	干燥	,	寒冷的	风	吹	从

[ðə; ði] [nɔːrθ] .

the	north	.
这	北	.

制作香肠的最佳时机是刮起干燥寒冷的北风的时候。

[sʌtʃ] ['weðər] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [dʌz] [nɑːt] [ə'kɜːr] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv][noʊ'vembər] .

Such	weather	usually	does	not	occur	before	the	middle	of	November	.
这样的	天气	通常	做	不是	发生	前	这	中间	的	十一月	.

这种天气通常在11月中旬之前不会出现。

[frʌm; frəm] [ðɪs] [taɪm][tuː; tə][ðə; ði]['mɪd(ə)l][ʌv; əv]['dʒænjueri][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli][ðə; ði][best] ['siːz(ə)n] .

From	this	time	to	the	middle	of	January	is	usually	the	best	season	.
从	这	时间	到	这	中间	的	一月	是	通常	这	最好的	季节	.

从现在到一月中旬通常是最佳季节。

[ɪf] [meɪd] ['ɜːrliər] , [ðə; ði] ['weðər] [wɪl] [nɑːt][biː; bi] [kuːl] [ɪ'nʌf] .

If	made	earlier	,	the	weather	will	not	be	cool	enough	.
如果	制成	早些时候	,	这	天气	将要	不是	是	凉爽的	足够的	.

如果做得太早，天气就不够凉爽了。

[ɪf] [meɪd] ['leɪtər] , [ðə; ði] ['tʃænsɪz] [fɔːr; fər] ['sʌni] ['weðər] [ɑːr; ər] ['lesnd] ,

If	made	later	,	the	chances	for	sunny	weather	are	lessened	,
如果	制成	之后	,	这	机会	为了	阳光明媚	天气	是	减少	,

如果时间较晚，晴天的概率就会降低。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [ɪz][nɑːt][æpt][tuː; tə] [kjʊr] [soʊ] [wel] . § - .

and	the	meat	is	not	apt	to	cure	so	well	.	§	70	.
和	这	肉	是	不是	易于	到	治愈	所以	出色地	.	§	-	.

而且这种肉不容易腌制。§ 70.

[liːn] [pɔːrk] ['sɔːsɪdʒ] (['ʃɔː] [jʌk] - -)

Lean	Pork	Sausage	(	Shau	Yuk	Ch'eung	瘦肉腸	)
倾斜	猪肉	香肠	(	绍	尤克	-	-	)

瘦猪肉香肠（Shau Yuk Ch'eung 瘦肉肠）

[ðɪs] ['sɔːsɪdʒ] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['ɔːrd(ə)neri] ['sɔːsɪdʒ] , [ɪk'sept] [ðæt] ['oʊnli] [liːn] [miːt] [ɪz]

This	sausage	is	made	the	same	as	ordinary	sausage	,	except	that	only	lean	meat	is
这	香肠	是	制成	这	相同的	作为	普通的	香肠	,	除了	那	仅有的	倾斜	肉	是

[juːst] . § - .

used	.	§	71	.
用过的	.	§	-	.

这种香肠的制作方法与普通香肠相同，只是只使用瘦肉。§ 71.

['lɪvər] ['sɔːsɪdʒ] (['jʌn] - -)

Liver	Sausage	(	Yun	Ch'eung	潤腸	)
肝	香肠	(	云	-	-	)

肝肠（Yun Ch'eung 润肠）

[ɪn]	[ðɪs]	['sɔːsɪdʒ]	,	[dʌk]	['lɪvər][ɪz]	[juːst]	[ɪn'sted]	[ʌv; əv]	[liːn]	[miːt]	.
In	**this**	**sausage**	**,**	**duck**	**liver**	**is**	**used**	**instead**	**of**	**lean**	**meat**	**.**
在	这	香肠	,	鸭子	肝	是	用过的	反而	的	倾斜	肉	.

这款香肠用鸭肝代替瘦肉。

['ʌðərwaɪz]	,	[ˌaɪ 'tiː][ɪz]	[meɪd]	[ðə; ði]	[seɪm]	[æz; əz]['ɔːrd(ə)neri]	['sɔːsɪdʒ]	.	§	-	.
Otherwise	**,**	**it**	**is**	**made**	**the**	**same**	**as**	**ordinary**	**sausage**	**.**	**§**	**72**	**.**
否则	,	它	是	制成	这	相同的	作为	普通的	香肠	.	§	-	.

否则，它的做法与普通香肠相同。§ 72.

[tʌŋ]	['kuːn]	['sɔːsɪdʒ]	(	[tʌŋ]	['kuːn]	[lɑːp]	-	-	)
Tung	**Koon**	**Sausage**	**(**	**Tung**	**Koon**	**Laap**	**Ch'eung**	**東莞腊腸**	**)**
董	库恩	香肠	(	董	库恩	拉普	-	-	)

Tung Koon Sausage (Tung Koon Laap Ch'eung 东莞腊肠)

[ðɪs]	[ɪz][ðə; ði]	[seɪm]	[æz; əz]['ɔːrd(ə)neri]	[biːn]	[sɔːs]	['sɔːsɪdʒ]	,	[ɪk'sept]	[ðæt]	[lɑːrdʒ]	['keɪsɪŋ]	[ɑːr; ər]	[juːst]
This	**is**	**the**	**same**	**as**	**ordinary**	**bean**	**sauce**	**sausage**	**,**	**except**	**that**	**large**	**casings**	**are**	**used**
这	是	这	相同的	作为	普通的	豆	酱	香肠	,	除了	那	大的	肠衣	是	用过的

.

:

.

这与普通的豆酱香肠相同，只是使用了较大的肠衣。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt]	['veri]	['pɑːpjələr][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ʌv; əv][ɪts][saɪz]	.	§	-	.
It	**is**	**not**	**very**	**popular**	**because**	**of**	**its**	**size**	**.**	**§**	**73**	**.**
它	是	不是	非常	受欢迎的	因为	的	它是	尺寸	.	§	-	.

由于其规模较小，因此不太受欢迎。§ 73.

['ɔɪstər]	[sɔːs]	['sɔːsɪdʒ]	(	[hoʊ]['joʊ]	-	-	)
Oyster	**Sauce**	**Sausage**	**(**	**Ho**	**Yau**	**Ch'eung**	**蠔油腸**	**)**
牡蛎	酱	香肠	(	何	邱	-	-	)

蚝油肠 (Ho Yau Ch'eung 蚝油肠)

[ðɪs]	[ɪz]	[meɪd]	[ɪn][ðə; ði]	[seɪm]	['mænər]	[æz; əz]['ɔːrd(ə)neri]	['sɔːsɪdʒ]	,
This	**is**	**made**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**as**	**ordinary**	**sausage**	**,**
这	是	制成	在	这	相同的	方式	作为	普通的	香肠	,

它的做法和普通香肠一样。

[ɪk'sept]	[ðæt]	['ɔɪstər]	[sɔːs]	(	[hoʊ]['joʊ]	-	)	[ɪz]	[juːst]	[ɪn'sted]	[ʌv; əv]	[biːn]	[sɔːs]	[ɪn]	['meɪkɪŋ]	[ʌp]
except	**that**	**oyster**	**sauce**	**(**	**ho**	**yau**	**蠔油**	**)**	**is**	**used**	**instead**	**of**	**bean**	**sauce**	**in**	**making**	**up**
除了	那	牡蛎	酱	(	何	姚	-	)	是	用过的	反而	的	豆	酱	在	制作	向上

[ðə; ði]	['pɪkl]	.	{	-	}	§	-	.
the	**pickle**	**.**	**{**	**38**	**}**	**§**	**74**	**.**
这	泡菜	.	{	-	}	§	-	.

只是在制作泡菜时，用蚝油代替了豆酱。{38}§ 74.

['kætsəp]	['sɔːsɪdʒ]
Catsup	**Sausage**
番茄酱	香肠

番茄酱香肠

['kætsəp]	['sɔːsɪdʒ]	[ɪz][ðə; ði]	[seɪm]	[æz; əz]['ɔːrd(ə)neri]	['sɔːsɪdʒ]	,	[ɪk'sept]	[ðæt]	[fɔːr; fər]	['evri]	['kæti]	[ʌv; əv]
Catsup	**sausage**	**is**	**the**	**same**	**as**	**ordinary**	**sausage**	**,**	**except**	**that**	**for**	**every**	**catty**	**of**
番茄酱	香肠	是	这	相同的	作为	普通的	香肠	,	除了	那	为了	每一个	斤	的

[miːt]	,
meat	**,**
肉	,

番茄酱香肠与普通香肠的区别在于，每斤肉，

[θriː]	[teɪl]	[ʌv; əv]['kætsəp]	[ɪn'sted]	[ʌv; əv]	[biːn]	[sɔːs]	[ɑːr; ər]	[juːst]	.	§	-	.
three	**taels**	**of**	**catsup**	**instead**	**of**	**bean**	**sauce**	**are**	**used**	**.**	**§**	**75**	**.**
三	两	的	番茄酱	反而	的	豆	酱	是	用过的	.	§	-	.

用三两番茄酱代替豆酱。§ 75.

[roʊst] [ɔːr] [beɪkt] ['sɔːsɪdʒ] ([fɔː] - -)
Roast or Baked Sausage (Foh Ch'eung 火腸)
烤 或者 烘焙 香肠 (foh - -)

烤香肠（Foh Ch'eung 火肠）

[prɪ'per] ['ɔːrd(ə)neri] ['sɔːsɪdʒ] , [bʌt; bət][juːz][lɑːrdʒ] ['keɪsɪŋ] .
Prepare ordinary sausage , but use large casings .
准备 普通的 香肠 , 但 使用 大的 肠衣 .

制作普通香肠，但使用大肠衣。

[dɪp][ɪn] ['hʌni] [sə'luːʃ(ə)n] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɔːr][roʊst] . § - .
Dip in honey solution , and bake or roast . § 76 .
蘸 在 蜂蜜 解决方案 , 和 烤 或者 烤 . § - .

浸入蜂蜜溶液中，然后烘烤或烤制。§ 76.

[kjʊr] [hæm]
Cured Ham
治愈 火腿

腌制火腿

[æn; ən] ['eksələnt] [kjʊr] [hæm][ɪz] [prə'duːst] [ɪn]['juːn'næn] ['prɑːvɪns] .
An excellent cured ham is produced in Yunnan Province .
一个 出色的 治愈 火腿 是 生产 在 云南 省 .

云南省出产优质火腿。

[ðɪs] [ɪz] [duː] [tuː; tə][ðə; ði][fækt] [ðæt] [ðə; ði][hɔːgz][ɪn] [ðæt] ['riːdʒən][ɑːr; ər] ['lɑːrdʒli] [ʌv; əv][ðə; ði]['beɪkən] [taɪp] ,
This is due to the fact that the hogs in that region are largely of the bacon type ,
这 是 到期的 到 这 事实 那 这 猪 在 那 地区 是 很大程度上 的 这 熏肉 类型 ,

这是因为该地区的猪大多是适合做培根的品种。

[ænd; ənd][ðə; ði] ['klaɪmət] [ɪz] ['veri] ['feɪvərəbl] [fɔːr; fər]['kjuərɪŋ] [miːt] ,
and the climate is very favorable for curing meat ,
和 这 气候 是 非常 有利 为了 养护 肉 ,

这里的气候非常适合腌制肉类。

['biːɪŋ] [draɪ][ænd; ənd] ['ferli] [kuːl] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [miːt] ['kjuərɪŋ]['siːz(ə)n] .
being dry and fairly cool during the meat curing season .
存在 干燥 和 相当 凉爽的 期间 这 肉 养护 季节 .

肉类腌制季节气候干燥凉爽。

[ɪn]['kjuərɪŋ][hæm] ,
In curing ham ,
在 养护 火腿 ,

在腌制火腿的过程中，

[ðə; ði] [ˌtʃaɪ'niːz] [juːz] [mʌtʃ] [ðə; ði] [seɪm] ['meθəd] [æz; əz][ɪz] [juːst] [ɪn] ['westərn] ['kʌntriz] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [draɪ] [kjʊr] [hæm] ,
the Chinese use much the same method as is used in western countries in making dry cured ham ,
这 中国人 使用 很多 这 相同的 方法 作为 是 用过的 在 西 国家 在 制作 干燥 治愈 火腿 ,

中国人制作风干火腿的方法与西方国家的方法大同小异。

[ɪk'sept] [ðæt] ['ʃʊgər] [ɪz][nɑːt] [juːst] [ɪn][ðə; ði] ['pɪkl] .
except that sugar is not used in the pickle .
除了 那 糖 是 不是 用过的 在 这 泡菜 .

只是泡菜里不放糖。

[ðə; ði] ['pɪkl] [ɪz] [meɪd] [ʌp][æz; əz] ['fɑːloʊz] : [sɔːlt] ([ʃʊk] [ɪm] -) - ['kætɪ] (['kæn] -) ,

The	pickle	is	made	up	as	follows	:	Salt	(	shuk	im	熟鹽	)	20	catties	(	kan	卅斤	)	,
这	泡菜	是	制成	向上	作为	跟随	:	盐	(	舒克	我是	-	)	-	猫咪	(	坎	-	)	,

泡菜的配料如下：盐（熟鹽）20斤，

[ˌsɔːltˈpiːtər] (['siːuː] -) . - [teɪl] (-) , ['mɪkstʃər][ʌv; əv]['spaɪsɪz] (['ɛŋ, 'ɪŋ] [hʌŋ] [fæn] -) [ˌtuːˈtuː] [teɪl] (['luːŋ] -) .

Saltpeter	(	siu	硝	)	.	05	tael	(	半錢	)	,	mixture	of	spices	(	ng	heung	fan	五香粉	)	2	taels	(	leung	二两	)	.
硝	(	siu	-	)	.	-	泰尔	(	-	)	,	混合物	的	香料	(	ng	兴	扇子	-	)	2	两	(	梁	-	)	.

硝石 (siu 硝) .05 两 (半钱), 混合香料 (ng heung fan 五香粉) 2 两 (leung 二两)。

[rʌb] [iːtʃ] [piːs] [ʌv; əv] [miːt] [fɔːr; fər][wʌn] - [hæf]['aʊər] .

Rub	each	piece	of	meat	for	one	-	half	hour	.
擦	每个	片	的	肉	为了	一	-	一半	小时	.

将每块肉揉搓半小时。

['pʌŋktʃər] [ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ] ['niːdlz] [soʊ][ðə; ði] ['pɪkl] [wɪl] [wɜːrk][ɪn] [wel] .

Puncture	the	meat	with	needles	so	the	pickle	will	work	in	well	.
穿刺	这	肉	和	针	所以	这	泡菜	将要	工作	在	出色地	.

用针在肉上扎孔，这样腌菜才能更好地渗入肉里。

[rʌb] [əˈgen] [ɪn] [tuː] [deɪz] .

Rub	again	in	two	days	.
擦	再次	在	二	天	.

两天后再涂抹一次。

[fɔːr; fər][ðə; ði] [tuː] [deɪz] ['æftər][ðə; ði][fɜːrst] ['rʌbɪŋ] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['pɪkl] ,

For	the	two	days	after	the	first	rubbing	with	the	pickle	,
为了	这	二	天	后	这	第一的	擦	和	这	泡菜	,

在第一次用酸黄瓜擦拭后的两天内，

[kiːp] ['ʌndər] ['preʃər] [tuː; tə] [skwiːz] [aʊt][ðə; ði]['wɔːtər] .

keep	under	pressure	to	squeeze	out	the	water	.
保持	在下面	压力	到	挤	出去	这	水	.

持续施压以挤出水分。

['æftər][ðə; ði]['sekənd] [tuː] [deɪz] , [rʌb] [əˈgen] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['pɪkl] .

After	the	second	two	days	,	rub	again	with	the	pickle	.
后	这	第二	二	天	,	擦	再次	和	这	泡菜	.

两天后，再用泡菜擦拭一次。

[rʌb] [əˈgen] ['æftər] [tuː] [mɔːr] [deɪz] .

Rub	again	after	two	more	days	.
擦	再次	后	二	更多的	天	.

两天后再涂抹一次。

[ðen] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [pækt] [ɪn][sɔːlt][fɔːr; fər] [ˌfɪfˈtiːn] [deɪz] ,

Then	the	meat	is	packed	in	salt	for	fifteen	days	,
然后	这	肉	是	包装	在	盐	为了	十五	天	,

然后将肉用盐腌制十五天。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz]['teɪkən] [aʊt] [ænd; ənd][ðə; ði][sɔːlt] [waɪpt] [ɔːf] [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [ɪz] [əˈlaʊd] [tuː; tə]

when	it	is	taken	out	and	the	salt	wiped	off	and	the	meat	is	allowed	to
什么时候	它	是	已采取	出去	和	这	盐	擦拭	离开	和	这	肉	是	允许	到

[draɪ][ænd; ənd] ['hɑːrdn] .

dry	and	harden	.
干燥	和	硬化	.

取出后擦去盐分，让肉风干变硬。

['kjuəriŋ][ʃʊd; ʃəd][rɪ'kwaɪər]['fɔ:rti] [deɪz] .

Curing	**should**	**require**	**forty**	**days**	**.**
养护	应该	要求	四十	天	.

固化过程需要四十天。

[ðə; ði]['fleɪvər] [im'pru:vz] [wɪð; wɪθ][eɪdʒ] . § - .

The	**flavor**	**improves**	**with**	**age**	**.**	**§**	**77**	**.**
这	味道	改善	和	年龄	.	§	-	.

味道会随着时间推移而变得更好。§ 77。

[sʌn] [draɪd] [pɔ:rk] (['ʃɔ:] [lɑ:p] [jʌk] -)

Sun	**Dried**	**Pork**	**(**	**Shau**	**Laap**	**Yuk**	**瘦臘肉**	**)**
太阳	干燥	猪肉	(	绍	拉普	尤克	-	)

晒干猪肉（Shau Laap Yuk瘦臘肉）

[sʌn] ['draɪɪŋ] [ɪz][ə; eɪ] ['kɑ:mən] ['meθəd] [ʌv; əv]['kjuəriŋ][pɔ:rk][ɪn][ðə; ði]['kæntən,'kæntɑ:n]['ri:dʒən] .

Sun	**drying**	**is**	**a**	**common**	**method**	**of**	**curing**	**pork**	**in**	**the**	**Canton**	**region**	**.**
太阳	烘干	是	一个	常见的	方法	的	养护	猪肉	在	这	广州	地区	.

日晒是广东地区常见的猪肉腌制方法。

[fɔ:r; fər] [ðɪs] ['pɜ:rpəs] , [hed] , [saɪd] , [hæm] , [ænd; ənd] ['ʃoʊldər] [mi:t] [ɪz] [ju:st] .

For	**this**	**purpose**	**,**	**head**	**,**	**side**	**,**	**ham**	**,**	**and**	**shoulder**	**meat**	**is**	**used**	**.**
为了	这	目的	,	头	,	边	,	火腿	,	和	肩膀	肉	是	用过的	.

为此，需要用到头部、侧腹、火腿和肩部的肉。

[ðə; ði] [mi:t] [ɪz] [kʌt] [ɪn] [strɪps] , [ə'baʊt] [eɪt] [tu:; tə][ten] [ɪntʃɪz] [lɔ:ŋ] , [ænd; ənd] [ə'baʊt] [wʌn] [ɪntʃ] [θɪk] .

The	**meat**	**is**	**cut**	**in**	**strips**	**,**	**about**	**eight**	**to**	**ten**	**inches**	**long**	**,**	**and**	**about**	**one**	**inch**	**thick**	**.**
这	肉	是	切	在	条状物	,	关于	八	到	十	英寸	长的	,	和	关于	一	英寸	厚的	.

肉被切成条状，每条长约八到十英寸，厚约一英寸。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz] [ɪ'mɜ:rst] ['oʊvər] [naɪt] [ɪn][ə; eɪ] ['pɪkl] [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði][wʌn] [ju:st] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['sɔ:sɪdʒ] ,

It	**is**	**immersed**	**over**	**night**	**in**	**a**	**pickle**	**which**	**is**	**the**	**same**	**as**	**the**	**one**	**used**	**in**	**making**	**sausage**	**,**
它	是	沉浸式	超过	夜晚	在	一个	泡菜	哪个	是	这	相同的	作为	这	一	用过的	在	制作	香肠	,

它被浸泡在腌料中过夜，这种腌料和制作香肠所用的腌料是一样的。

[ænd; ənd][ðə; ði][nekst] [deɪ] [rʌbd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['hʌni] [ænd; ənd]['wɔ:tər] ([mæt] - ['ʃu:i] -) ,

and	**the**	**next**	**day**	**rubbed**	**with**	**a**	**mixture**	**of**	**honey**	**and**	**water**	**(**	**mat**	**t'ong**	**shui**	**蜜糖水**	**)**	**,**
和	这	下一个	天	摩擦	和	一个	混合物	的	蜂蜜	和	水	(	垫	-	水	-	)	,

第二天用蜂蜜和水的混合物（蜜糖水）擦拭，

[meɪd] [ʌp][ʌv; əv][wʌn][pɑ:rt] ['hʌni] [ænd; ənd][wʌn][pɑ:rt]['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [hʌŋ] [ʌp][tu:; tə][draɪ] { - }

made	**up**	**of**	**one**	**part**	**honey**	**and**	**one**	**part**	**water**	**,**	**and**	**hung**	**up**	**to**	**dry**	**{**	**39**	**}**
制成	向上	的	一	部分	蜂蜜	和	一	部分	水	,	和	悬挂	向上	到	干燥	{	-	}

由一份蜂蜜和一份水混合而成，并悬挂晾干{39}

[ɪn][ðə; ði][sʌn][fɔ:r; fər] [tu:] [deɪz] .

in	**the**	**sun**	**for**	**two**	**days**	**.**
在	这	太阳	为了	二	天	.

在阳光下暴晒了两天。

[ə'gen] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] [soʊkt] [ɪn][ðə; ði] ['pɪkl] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [ʃɔ:rt] [taɪm] ,

Again	**it**	**is**	**soaked**	**in**	**the**	**pickle**	**for**	**a**	**short**	**time**	**,**
再次	它	是	浸泡过	在	这	泡菜	为了	一个	短的	时间	,

再次将其浸泡在腌菜中一小段时间。

[ænd; ənd] [draɪd] [ɪn] [ðə; ði] [sʌn] [fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] .
and dried in the sun for two days .
和 干燥 在 这 太阳 为了 二 天 .

然后在阳光下晒干两天。

[ðɪs] [ɪz] [dʌn] [ə; eɪ] [θɜːrd] [taɪm] .
This is done a third time .
这 是 完毕 一个 第三 时间 .

这是第三次了。

[ðen] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [stoʊn] [dʒɑːr] [ɪn] [ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] [fɔːr; fər] [tuː] [deɪz] ,
Then it is put in a stone jar in a cool , dry place for two days ,
然后 它 是 放 在 一个 石头 罐 在 一个 凉爽的 , 干燥 地方 为了 二 天 ,

然后将其放入石罐中，置于阴凉干燥处两天。

[ænd; ənd] [əˈgen] [hʌŋ] [ʌp] [tuː; tə] [draɪ] [fɔːr; fər] [wʌn] [wiːk] , [wen] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [kjʊr] .
and again hung up to dry for one week , when it is cured .
和 再次 悬挂 向上 到 干燥 为了 一 星期 , 什么时候 它 是 治愈 .

然后再次悬挂晾干一周，直至完全固化。

[wen] [kjʊr] , [ðə; ði] [fæt] [miːt] [ɪz] [ˈræðər] [fɜːrm] .
When cured , the fat meat is rather firm .
什么时候 治愈 , 这 胖的 肉 是 相当 公司 .

腌制后，肥肉会变得比较紧实。

[pɔːrk] [kæn; kən] [biː; bi] [sʌn] [draɪd] [ɪn] [ðə; ði] [ˈkæntənˌˈkæntɑːn] [ˈriːdʒən] [bɪˈtwiːn] [ðə; ði] [fɜːrst] [ʌv; əv]
Pork can be sun dried in the Canton region between the first of
猪肉 能 是 太阳 干燥 在 这 广州 地区 之间 这 第一的 的
[noʊˈvembər] [ænd; ənd] [ðə; ði] [ˈmɪd(ə)l] [ʌv; əv] [ˈdʒænjueri] .
November and the middle of January .
十一月 和 这 中间 的 一月 .

在广州地区，猪肉可以在11月初到1月中旬之间晒干。

[draɪ] , [nɔːrθ] [wɪnd] [ɪz] [best] [fɔːr; fər] [ˈkjuərɪŋ] .
Dry , north wind is best for curing .
干燥 , 北 风 是 最好的 为了 养护 .

干燥的北风最适合风干。

[ɪf] [kjʊr] [ˈleɪtər] [ðæn; ðən] [ˈdʒænjueri] , [ˌaɪ ˈtiː] [mʌst; məst] [biː; bi] [kənˈsʊmd] [ɪˈmiːdiətli] [æz; əz] [ˌaɪ ˈtiː]
If cured later than January , it must be consumed immediately as it
如果 治愈 之后 比 一月 , 它 必须 是 消耗 立即地 作为 它
[wɪl] [nɑːt] [kiːp] [lɔːŋ] . § - .
will not keep long . § 78 .
将要 不是 保持 长的 . § - .

如果腌制时间晚于一月，则必须立即食用，因为它不能保存很长时间。§ 78.

[ˈpɪkld] [pɪg] [fiːt] (- [-] -)
Pickled Pig Feet (Ch'aat T'ai 札蹄)
腌制 猪 脚 (- 泰 -)

腌猪蹄（Ch'aat T'ai）

[ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [ˈpɪkld] [pɪg] [fiːt] , [ðə; ði] [boʊn] [ɪz] [fɜːrst] [rɪˈmuːvd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [leg] ,
In making pickled pig feet , the bone is first removed from the leg ,
在 制作 腌制 猪 脚 , 这 骨 是 第一的 已移除 从 这 腿 ,

制作腌猪蹄时，首先要将猪腿上的骨头剔除。

[ˈliːvɪŋ] [ˈoʊnli] [ðə; ði] [miːt] , [skɪn] [ænd; ənd] [toʊz] .
leaving only the meat , skin and toes .
离开 仅有的 这 肉 , 皮肤 和 脚趾 .

只留下肉、皮和脚趾。

[bɔɪl] , [ænd; ənd] [stʌf] [wɪð; wɪθ] [roʊst] [fæt] [ænd; ənd] [liːn] [miːt] [tuː; tə] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ʌv; əv] [ðə; ði]
Boil , and stuff with roast fat and lean meat to take the place of the
熬 , 和 东西 和 烤 胖的 和 倾斜 肉 到 拿 这 地方 的 这
[boʊn] .
bone .
骨 .

煮熟后，用烤过的肥肉和瘦肉填满，代替骨头。

[taɪ] [ʌp] [wɪð; wɪθ] [raɪs] [straː] , [ænd; ənd] [ɪˈmɜːrs] [ɪn] [ðə; ði] [ˈsɔːsɪdʒ] [spaɪs] [fɔːr; fər] [ˈsevrəl] [ˈaʊərz] . §
Tie up with rice straw , and immerse in the sausage spice for several hours . §
领带 向上 和 米 稻草 , 和 沉浸 在 这 香肠 香料 为了 一些 小时 . §
- .
79 .
- .

用稻草捆扎，浸泡在香肠香料中几个小时。§ 79.

[ˈpɪkld] [biːf]
Pickled Beef
腌制 牛肉

腌牛肉

[kʌt] [ðə; ði] [biːf] [ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] [ˈweɪɪŋ] [əˈbaʊt] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] [teɪl] .
Cut the beef into pieces weighing about four or five taels .
切 这 牛肉 进入 件 称重 关于 四 或者 五 两 .

将牛肉切成每块重约四五两的块。

[rʌb] [iːtʃ] [piːs] [ˈθɜːrəli] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] .
Rub each piece thoroughly with salt .
擦 每个 片 彻底 和 盐 .

每块肉都用盐彻底擦洗干净。

[pleɪs] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑːr] [ænd; ənd] [ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] .
Place the meat in a jar and cover with salt .
地方 这 肉 在 一个 罐 和 覆盖 和 盐 .

将肉放入罐中，并用盐覆盖。

[ɪn] [wʌn] [ɔːr] [tuː] [wiːks] , [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [kjʊr] [ænd; ənd] [ˈredi] [tuː; tə] [juːz] .
In one or two weeks , the meat is cured and ready to use .
在 一 或者 二 周 , 这 肉 是 治愈 和 准备好 到 使用 .

一两周后，肉就腌制好了，可以食用了。

[soʊk] [ɪn] [ˈwɔːtər] [fɔːr; fər] [wʌn] - [hæf] [ˈaʊər] [bɪˈfɔːr] [ˈjuːzɪŋ] [ɪn] [ˈɔːrdər] [tuː; tə] [rɪˈmuːv] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði]
Soak in water for one - half hour before using in order to remove part of the
浸泡 在 水 为了 一 - 一半 小时 前 使用 在 命令 到 消除 部分 的 这
[sɔːlt] . § - .
salt . § 80 .
盐 . § - .

使用前先用水浸泡半小时，以去除部分盐分。§ 80.

[draɪd] [raɪs] [bɜːrd] ([lɑːp] [woʊ] [fɑː] - -)
Dried Rice Bird (Laap Woh Fa Tseuk 腊禾花雀)
干燥 米 鸟 (拉普 哇 法 - -)

干米鸟 (Laap Woh Fa Tseuk 腊禾花雀)

[rɪˈmuːv] [ðə; ði] [ˈfɛðɚz] , [ɪnˈtɜːrn(ə)l] [ˈɔrgənz] , [ænd; ənd] [breɪn] .
Remove the feathers , internal organs , and brain .
消除 这 羽毛 , 内部的 器官 , 和 脑 .

去除羽毛、内脏和大脑。

[ðen] [triːt] [seɪm] [æz; əz] [ɪn] [ˈmeɪkɪŋ] [sʌn] [draɪd] [pɔːrk] . § - .
Then treat same as in making sun dried pork . § 81 .
然后 对待 相同的 作为 在 制作 太阳 干燥 猪肉 . § - .

然后按照制作晒干猪肉的方法进行处理。§ 81.

[pɔːrk] [stʌft] ['lɪvər] (['kæm][ŋgæn] ['jʌn] -)

Pork	**Stuffed**	**Liver**	**(**	**Kam**	**Ngan**	**Yun**	**金銀潤**	**)**
猪肉	填充	肝	(	卡姆	恩甘	云	-	)

猪肝 (Kam Ngan Yun 金银润)

[juːz][ðə; ði]['lɪvər][ʌv; əv][hɔːgz] .

Use	**the**	**liver**	**of**	**hogs**	**.**
使用	这	肝	的	猪	.

使用猪肝。

[kʌt]['ɪntuː][strɪps] [ə'baʊt][wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] .

Cut	**into**	**strips**	**about**	**one**	**inch**	**wide**	**.**
切	进入	条状物	关于	一	英寸	宽的	.

切成约一英寸宽的条状。

[juːz] [waɪn] [ænd; ənd]['dʒɪndʒər][fɔːr; fər] ['fleɪvərɪŋ] .

Use	**wine**	**and**	**ginger**	**for**	**flavoring**	**.**
使用	葡萄酒	和	姜	为了	调味	.

用葡萄酒和生姜调味。

[hæf] [draɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [wɪnd] .

Half	**dry**	**it**	**in**	**the**	**wind**	**.**
一半	干燥	它	在	这	风	.

用风吹干一半。

[ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][nɑːt][biː; bi]['əuvəˌdraid] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ðen] [biː; bi][hɑːrd][tuː; tə][daɪ'dʒest] .

It	**should**	**not**	**be**	**overdried**	**,**	**as**	**it**	**will**	**then**	**be**	**hard**	**to**	**digest**	**.**
它	应该	不是	是	过度干燥	,	作为	它	将要	然后	是	难的	到	消化	.

不要过度干燥，否则会难以消化。

[prɪ'per] [fæt] [miːt] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [strɪps] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [sʌtʃ] ['saɪzɪz] [ðæt] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi]

Prepare	**fat**	**meat**	**by**	**cutting**	**strips**	**of**	**it**	**into**	**such**	**sizes**	**that**	**they**	**can**	**be**
准备	胖的	肉	经过	切割	条状物	的	它	进入	这样的	尺寸	那	他们	能	是

[in'sɜːtid]['ɪntuː][ðə; ði]['lɪvər] .

inserted	**into**	**the**	**liver**	**.**
插入	进入	这	肝	.

将肥肉切成条状，大小要能塞进肝脏里。

[soʊk][ðə; ði][fæt] [miːt] [ɪn][ə; eɪ][sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv][sɔːlt] , [ˌsɔːlt'piːtər] , [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ɪn] [prə'pɔːʃəns]

Soak	**the**	**fat**	**meat**	**in**	**a**	**solution**	**of**	**salt**	**,**	**saltpeter**	**,**	**and**	**sugar**	**,**	**in**	**proportions**
浸泡	这	胖的	肉	在	一个	解决方案	的	盐	,	硝	,	和	糖	,	在	比例

[ʌv; əv][θriː] - [ˌtuː'tuː] - [wʌn] .

of	**3**	**-**	**2**	**-**	**1**	**.**
的	3	-	2	-	1	.

将肥肉浸泡在盐、硝石和糖按 3-2-1 比例配制的溶液中。

['faɪnəli] , [hæf][draɪ][ðə; ði][fæt][baɪ] ['hæŋɪŋ] [ɪn][ðə; ði][sʌn][fɔːr; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] .

Finally	**,**	**half**	**dry**	**the**	**fat**	**by**	**hanging**	**in**	**the**	**sun**	**for**	**several**	**hours**	**.**
最后	,	一半	干燥	这	胖的	经过	绞刑	在	这	太阳	为了	一些	小时	.

最后，将油脂悬挂在阳光下晒几个小时，使其半干。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [stɪk] , [meɪk] ['pɑːkəts] [ɪn][ðə; ði][strɪps][ʌv; əv]['lɪvər][frʌm; frəm][wʌn][end][tuː; tə]

With	**a**	**wooden**	**stick**	**,**	**make**	**pockets**	**in**	**the**	**strips**	**of**	**liver**	**from**	**one**	**end**	**to**
和	一个	木制的	戳	,	制作	口袋	在	这	条状物	的	肝	从	一	结尾	到

[ðə; ði] ['ʌðər] ,

the	**other**	**,**
这	其他	,

用木棍在肝片上从一端到另一端戳出小口袋，

[ænd; ənd][ɪn'sɜːrt][ðə; ði] [strɪps] [ʌv; əv][fæt] [miːt] ['ɪntuː][ðə; ði] ['pɑːkəts] .

and	**insert**	**the**	**strips**	**of**	**fat**	**meat**	**into**	**the**	**pockets**	**.**
和	插入	这	条状物	的	胖的	肉	进入	这	口袋	.

然后将肥肉条塞入口袋里。

[ðə; ði] [strɪps] [ʌv; əv] [stʌft] ['lɪvər] [ʃʊd; ʃəd] [ðen] [biː; bi] [hʌŋ] [ʌp] [tuː; tə] [draɪ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [hæf] [deɪ] . {
The **strips** **of** **stuffed** **liver** **should** **then** **be** **hung** **up** **to** **dry** **for** **a** **half** **day** **.** **{**
这 条状物 的 填充 肝 应该 然后 是 悬挂 向上 到 干燥 为了 一个 一半 天 . {
- } § - .
40 **}** **§** **82** **.**
- } § - .

然后将酿肝条挂起来晾干半天。{40}§ 82.

[loʊ] [ˌɛm i ˈaɪ] ([loʊ] [ˌɛm i ˈaɪ] -)
Lo **Mei** **(** **Lo** **Mei** **卤味** **)**
洛 梅 (洛 梅 -)

Lo Mei（卤味）

[ðə; ði] [tʌŋ] , ['blædər] , [ɪn'testɪn] , [ænd; ənd] ['lɪvər] ,
The **tongue** **,** **bladder** **,** **intestine** **,** **and** **liver** **,**
这 舌头 , 膀胱 , 肠 , 和 肝 ,

舌头、膀胱、肠道和肝脏

[ɑːr; ər] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [loʊ] [ˌɛm i ˈaɪ] [ɔːl'ðoʊ] ['eni] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɑːrkəs] [meɪ] [biː; bi] [juːst] .
are **used** **in** **making** **lo** **mei** **although** **any** **part** **of** **the** **carcass** **may** **be** **used** **.**
是 用过的 在 制作 洛 梅 虽然 任何 部分 的 这 尸体 可能 是 用过的 .

虽然胴体的任何部分都可以使用，但制作捞鱼羹时会用到胴体的各个部位。

[ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [meɪd] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [ðen] ['plʌndʒɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [waɪl]
It **is** **made** **by** **cooking** **the** **meat** **for** **ten** **minutes** **and** **then** **plunging** **it** **while**
它 是 制成 经过 烹饪 这 肉 为了 十 分钟 和 然后 骤降 它 尽管
[stɪl] [hɑːt] ['ɪntuː] [koʊld] ['wɔːtər] ,
still **hot** **into** **cold** **water** **,**
仍然 热的 进入 寒冷的 水 ,

做法是将肉煮十分钟，然后趁热放入冷水中。

['kʊkɪŋ] [fɔːr; fər] [ten] ['mɪnɪts] [ə'gen] , [ænd; ənd] [ðen] ['plʌndʒɪŋ] ['ɪntuː] [koʊld] ['wɔːtər] .
cooking **for** **ten** **minutes** **again** **,** **and** **then** **plunging** **into** **cold** **water** **.**
烹饪 为了 十 分钟 再次 , 和 然后 骤降 进入 寒冷的 水 .

再煮十分钟，然后放入冷水中。

[ðə; ði] ['prɑːses] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [rɪ'piːtɪd] [æt; ət] [liːst] [twelv] [taɪmz] .
The **process** **should** **be** **repeated** **at** **least** **twelve** **times** **.**
这 过程 应该 是 重复 在 至少 十二 时代 .

这个过程至少要重复十二次。

[ðə; ði] [ɪk'spænʃ(ə)n] [ænd; ənd] [kən'trækʃn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːt] [baɪ] [sʌtʃ] ['hændlɪŋ] [meɪks] [ˌaɪ ˈtiː] ['veri]
The **expansion** **and** **contraction** **of** **the** **meat** **by** **such** **handling** **makes** **it** **very**
这 扩张 和 收缩 的 这 肉 经过 这样的 处理 制作 它 非常
['tendər] , [ænd; ənd] [fɜːrm] .
tender **,** **and** **firm** **.**
投标 , 和 公司 .

通过这种处理方式，肉的膨胀和收缩使其变得非常嫩滑紧实。

[ðə; ði] ['prɑːses] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ðɪs] [miːt] [ɪz] [kɔːld] “ ['krɔːsɪŋ] [ðə; ði] ['rɪvər] .
The **process** **of** **preparing** **this** **meat** **is** **called** **“** **crossing** **the** **river** **.**
这 过程 的 准备 这 肉 是 称为 “ 过境 这 河 .

准备这种肉的过程叫做“过河”。

” [ðə; ði] [bɔɪld] [miːt] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [strɔːŋ] [sə'luːʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['spaɪsɪz] [prɪ'perd] [bɪ'fɔːr]
” **The** **boiled** **meat** **should** **be** **put** **into** **a** **strong** **solution** **of** **spices** **prepared** **before**
” 这 煮沸 肉 应该 是 放 进入 一个 强的 解决方案 的 香料 准备 前
[hænd] ,
hand **,**
手 ,

“煮熟的肉应该放入事先准备好的浓香料溶液中，

[wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði]['mɪkstʃər][ʌv; əv]['spaɪsɪz] [juːst] [fɔːr; fər] ['meɪkɪŋ] [ðə; ði] ['pɪkl] [fɔːr; fər]
which is the same as the mixture of spices used for making the pickle for
哪个 是 这 相同的 作为 这 混合物 的 香料 用过的 为了 制作 这 泡菜 为了
['sɒsɪdʒɪz] .
sausages .
香肠 .

这与制作香肠腌料所用的香料混合物相同。

['æftər] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði][sə'luːʃ(ə)n][ʌv; əv]['spaɪsɪz]['oʊvər] [naɪt] , [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['redi] [tuː; tə][biː; bi]
After remaining in the solution of spices over night , the meat is ready to be
后 其余的 在 这 解决方案 的 香料 超过 夜晚 , 这 肉 是 准备好 到 是
['iːtn] . § - .
eaten . § 83 .
吃 . § - .

肉在香料溶液中浸泡一夜后即可食用。§ 83.

[roʊst] [miːt] (['ʃuː] [jʌk] -)
Roast Meat (Shiu Yuk 燒肉)
烤 肉 (修 尤克 -)

烤肉（Shiu Yuk 烧肉）

['poʊltri] , [ɔːr][pɪgz] ['weɪɪŋ] [ʌp][tuː; tə][wʌn]['hʌndrəd] ['kætɪ] , ['friːkwəntli] [ɑːr; ər]['roʊstɪd] .
Poultry , or pigs weighing up to one hundred catties , frequently are roasted .
家禽 , 或者 猪 称重 向上 到 一 百 猫咪 , 频繁地 是 烤 .

家禽，或者重达一百斤的猪，经常被烤着吃。

[tuː] ['meθədz] [ɑːr; ər] [juːst] .
Two methods are used .
二 方法 是 用过的 .

采用两种方法。

['poʊltri] [ænd; ənd] [smɔːl] [pɪgz] [meɪ] [biː; bi] ['roʊstɪd] [ɪn][pænz][ɪn][æn; ən]['ɔːrd(ə)neri]['ʌv(ə)n] .
Poultry and small pigs may be roasted in pans in an ordinary oven .
家禽 和 小的 猪 可能 是 烤 在 平底锅 在 一个 普通的 烤箱 .

家禽和小猪可以用平底锅在普通烤箱中烤制。

[ðə; ði] ['ʌðər] ['meθəd] , [wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði][wʌn] ['kɑːmənli] [juːst] , [ɪz][tuː; tə][roʊst][ɪn][ə; eɪ]['speʃ(ə)l]['ʌv(ə)n]
The other method , which is the one commonly used , is to roast in a special oven
这 其他 方法 , 哪个 是 这 一 通常 用过的 , 是 到 烤 在 一个 特别的 烤箱
.
:
.

另一种方法，也是常用的方法，是用专用烤箱烘烤。

[ðə; ði] ['lætər] ['meθəd] [rɪ'kwaɪrz] [mɔːr] [skɪl] [ðæn; ðən] ['roʊstɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ɔːrd(ə)neri]['ʌv(ə)n] .
The latter method requires more skill than roasting in the ordinary oven .
这 后者 方法 需要 更多的 技能 比 烘焙 在 这 普通的 烤箱 .

后一种方法比用普通烤箱烘烤需要更高的技巧。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz][ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv][ə; eɪ] ['sɪlɪndər] [stʊd] [ɑːn][end] ,
The oven is in the form of a cylinder stood on end ,
这 烤箱 是 在 这 形式 的 一个 圆柱 站立 在 结尾 ,

烤箱呈竖立的圆柱形。

['θɜːrti] [tuː; tə]['fɔːrti] [ɪntʃɪz] [ɪn][daɪ'æmɪtər] , [ænd; ənd][faɪv][ɔːr][sɪks] [fiːt] [haɪ] .
thirty to forty inches in diameter , and five or six feet high .
三十 到 四十 英寸 在 直径 , 和 五 或者 六 脚 高的 .

直径三十至四十英寸，高五至六英尺。

[ðə; ði] ['poʊltri] [ɔːr][pɪg][ɪz] [hʌŋ] [ɑːn]['aɪərn][baːz] [ə'krɔːs] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [stoʊv] ,
The poultry or pig is hung on iron bars across the top of the stove ,
这 家禽 或者 猪 是 悬挂 在 铁 酒吧 穿过 这 顶部 的 这 火炉 ,

家禽或猪被挂在炉灶上方的铁条上，

[ænd; ənd][ðə; ði][stoʊv][ɔːr]['ʌv(ə)n][ɪz] [ðen] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ][æn; ən]['aɪərn][lɪd] .

and	the	stove	or	oven	is	then	covered	with	an	iron	lid	.
和	这	火炉	或者	烤箱	是	然后	涵盖	和	一个	铁	盖	.

然后盖上铁盖，盖住炉灶或烤箱。

['faɪər][ɪz] [bɪlt] [æt; ət][ðə; ði]['baːtəm][ʌv; əv][ðə; ði]['sɪlɪndər] [θruː] [æn; ən]['oʊpənɪŋ][æt; ət][wʌn][saɪd] .

Fire	is	built	at	the	bottom	of	the	cylinder	through	an	opening	at	one	side	.
火	是	建造	在	这	底部	的	这	圆柱	通过	一个	开幕	在	一	边	.

火是从圆柱体底部的一侧开口处烧起的。

[draɪ][hɑːrd] [wʊd] [ɔːr] ['tʃɑːrkoʊl] , [wɪtʃ] [gɪv] [bʌt; bət]['lɪt(ə)l][smoʊk] , [ɑːr; ər]['dʒen(ə)rəli] [juːst] [fɔːr; fər] ['fjuːəl] .

Dry	hard	wood	or	charcoal	,	which	give	but	little	smoke	,	are	generally	used	for	fuel	.
干燥	难的	木头	或者	木炭	,	哪个	给	但	小的	抽烟	,	是	一般来说	用过的	为了	燃料	.

通常使用干燥坚硬的木材或木炭作为燃料，因为它们产生的烟雾很少。

[ðə; ði] [miːt] ['biːɪŋ] ['roʊstɪd] [niːdz] ['kɑːnstənt] [ə'tenʃ(ə)n] [ænd; ənd] ['ʃɪftɪŋ] [soʊ] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [roʊst] [θruː] ['juːnɪfɔːrmli] .

The	meat	being	roasted	needs	constant	attention	and	shifting	so	that	it	will	roast	through	uniformly	.
这	肉	存在	烤	需求	持续的	注意力	和	转变	所以	那	它	将要	烤	通过	均匀地	.

烤肉时需要不断照看和翻动，才能均匀烤熟。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sed] [ðæt] [wen] [ðə; ði] [miːt] ['gɪvz] [ɔːf][ə; eɪ] [waɪt] [smoʊk] ,

It	is	said	that	when	the	meat	gives	off	a	white	smoke	,
它	是	说	那	什么时候	这	肉	给予	离开	一个	白色的	抽烟	,

据说当肉冒出白烟时，

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][æn; ən][ˌɪndɪ'keɪʃ(ə)n] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] .

it	is	an	indication	that	it	is	done	.
它	是	一个	指示	那	它	是	完毕	.

这表明事情已经完成了。

[ə; eɪ][sə'luːʃ(ə)n] [meɪd] [ʌp][ʌv; əv][wʌn][pɑːrt] ['hʌni] [ænd; ənd][wʌn][pɑːrt]['wɔːtər][ɪz] [rʌbd] [ɑːn][ðə; ði] [miːt] ,

A	solution	made	up	of	one	part	honey	and	one	part	water	is	rubbed	on	the	meat	,
一个	解决方案	制成	向上	的	一	部分	蜂蜜	和	一	部分	水	是	摩擦	在	这	肉	,

将一份蜂蜜和一份水混合成的溶液涂抹在肉上，

[bəuθ][ˌɪn'saɪd][ænd; ənd][ˌaʊt'saɪd][ðə; ði]['kɑːrkəs] , [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['roʊstɪŋ] .

both	inside	and	outside	the	carcass	,	before	the	roasting	.
两个都	里面	和	外部	这	尸体	,	前	这	烘焙	.

烤制前，胴体内外均需进行处理。

[ðɪs] ['hʌni] [sə'luːʃ(ə)n] ['gɪvz] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] [ə; eɪ][dɪ'zaɪərəb(ə)l] [rɪtʃ] ['redɪʃ] [braʊn] ['kʌlər] [wen] ['roʊstɪd] . § - .

This	honey	solution	gives	the	outside	of	the	meat	a	desirable	rich	reddish	brown	color	when	roasted	.	§	84	.
这	蜂蜜	解决方案	给予	这	外部	的	这	肉	一个	理想	富有的	微红	棕色的	颜色	什么时候	烤	.	§	-	.

这种蜂蜜溶液烤制后，能使肉的外皮呈现理想的浓郁红棕色。§ 84.

[draɪd] [dʌk] ([lɑːp] [ˌeɪˌeɪ'piː] -)

Dried	Duck	(	Laap	Aap	腊鸭	)
干燥	鸭子	(	拉普	aap	-	)

腊鸭

[fɔːr; fər][wʌn] [drest] [bɜːrd] , [juːz][faɪv] [teɪl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [rʌbd] ['ɪntuː]

For	one	dressed	bird	,	use	five	taels	of	salt	,	which	should	be	well	rubbed	into
为了	一	穿着	鸟	,	使用	五	两	的	盐	,	哪个	应该	是	出色地	摩擦	进入

[ðə; ði] [miːt] .

the	meat	.
这	肉	.

处理一只宰杀好的禽类，需要用到五两盐，并且要将盐充分揉搓进肉里。

[ðen] [pæk] [ɪn][sɔːlt][fɔːr; fər][wʌn] [deɪ] .

Then	pack	in	salt	for	one	day	.
然后	盒	在	盐	为了	一	天	.

然后装进盐里腌制一天。

[teɪk] [ʌp] , [wɑːʃ] [ɔːf][ðə; ði][sɔːlt] , [ænd; ənd][pʊt] [bɪ'twiːn] [tuː] [ˌbæm'buː][mæts] .

Take	up	,	wash	off	the	salt	,	and	put	between	two	bamboo	mats	.
拿	向上	,	洗	离开	这	盐	,	和	放	之间	二	竹子	垫子	.

取出，洗掉盐分，放在两张竹席之间。

[ə'plaɪ] ['preʃər] [fɔːr; fər][ə; eɪ][fjuː] [deɪz] , [ænd; ənd] [hæŋ] [ʌp][tuː; tə][draɪ] . { - }

Apply	pressure	for	a	few	days	,	and	hang	up	to	dry	.	{	41	}
申请	压力	为了	一个	很少	天	,	和	悬挂	向上	到	干燥	.	{	-	}

施加压力数日，然后悬挂晾干。{41}

[ðə; ði]['kæntənˌ'kæntɑːn]['klaɪmət][ɪz][nɑːt]['veri] ['feɪvərəbl] [fɔːr; fər]['draɪɪŋ] [dʌk] ,

The	Canton	climate	is	not	very	favorable	for	drying	duck	,
这	广州	气候	是	不是	非常	有利	为了	烘干	鸭子	,

广州的气候不太适合晾晒鸭肉。

[æz; əz] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] [miːt] ['kjuərɪŋ]['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː] ['friːkwəntli] [reɪnz] .

as	during	the	meat	curing	season	it	frequently	rains	.
作为	期间	这	肉	养护	季节	它	频繁地	雨	.

因为在肉类腌制季节经常下雨。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] [dʌz] [nɑːt][draɪ] ['ferli] ['ræpɪdli] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['laɪkli] [tuː; tə] [spɔɪl] .

If	the	meat	does	not	dry	fairly	rapidly	,	it	is	likely	to	spoil	.
如果	这	肉	做	不是	干燥	相当	快速	,	它	是	可能	到	剧透	.

如果肉不能迅速风干，就很容易变质。

[ɪn] [nɑːm] [ɑːn] , ['kwɔŋ] ['saɪ, 'ɛ'seɪ'aɪ] ['prɑːvɪns] , [wer] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['dʒen(ə)rəli][draɪ] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði]['kjuərɪŋ]

In	Naam	On	,	Kwong	Sai	province	,	where	it	is	generally	dry	during	the	curing
在	名字	在	,	邝	赛	省	,	在哪里	它	是	一般来说	干燥	期间	这	养护

['siːz(ə)n] ,

season	,
季节	,

在广西省南安，腌制季节通常比较干燥，

[ðə; ði] [dʌks] [ɑːr; ər] [pækt] [ə'weɪ] ['æftər] [tuː] [deɪz] [ɪk'spoʊʒər][tuː; tə][ðə; ði] [sʌn] .

the	ducks	are	packed	away	after	two	days	exposure	to	the	sun	.
这	鸭子	是	包装	离开	后	二	天	接触	到	这	太阳	.

鸭子在阳光下暴晒两天后被收起来了。

[ɪn]['kæntənˌ'kæntɑːn] , [ˌaɪ 'tiː]['ɔːf(ə)n] [teɪks] [tuː] [wiːks] .

In	Canton	,	it	often	takes	two	weeks	.
在	广州	,	它	经常	需要	二	周	.

在广州，通常需要两周时间。

[dʌks] - ['hedz] , ['kidniz] , [fiːt] [ænd; ənd] ['ʌðər] [pɑːrts][ʌv; əv][ðə; ði][bɜːrd][ɑːr; ər]['ɔːlsoʊ] [kjʊr] [ɪn]

Ducks	'	heads	,	kidneys	,	feet	and	other	parts	of	the	bird	are	also	cured	in
鸭子	-	头部	,	肾脏	,	脚	和	其他	部分	的	这	鸟	是	还	治愈	在

[ðə; ði] [seɪm] [weɪ] . § - .

the	same	way	.	§	85	.
这	相同的	方式	.	§	-	.

鸭头、肾脏、爪子和鸭子的其他部位也用同样的方法进行处理。§ 85.

[pʌft] [pɪg] [skɪn] ([kuː] - -)
Puffed Pig Skin (Chue P'ei 豬皮)
膨胀的 猪 皮肤 (楚 - -)

膨化猪皮（Chue P'ei 猪皮）

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [pʌft] [pɪg] [skɪn] , [ðə; ði] [pɪg] [skɪn] [ɪz] [fɜːrst] [kʊkt] ,
In making puffed pig skin , the pig skin is first cooked ,
在 制作 膨胀的 猪 皮肤 , 这 猪 皮肤 是 第一的 煮熟 ,

制作膨化猪皮时，首先要将猪皮煮熟。

[ænd; ənd] [ðen] ['θɜːrəli] [skreɪpt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] [ɪn] ['ɔːrdər] [tuː; tə] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [ɔɪl] [ænd; ənd]
and then thoroughly scraped with a knife in order to remove the oil and
和 然后 彻底 刮擦 和 一个 刀 在 命令 到 消除 这 油 和
[fæt] .
fat .
胖的 .

然后用刀彻底刮干净，去除油和脂肪。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ðen] [hʌŋ] [ʌp] [ɪn] [ðə; ði] [sʌn] [tuː; tə] [draɪ] [fɔːr; fər] [ə'baʊt] [ten] [deɪz] .
It is then hung up in the sun to dry for about ten days .
它 是 然后 悬挂 向上 在 这 太阳 到 干燥 为了 关于 十 天 .

然后将其悬挂在阳光下晾晒约十天。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['redi] [fɔːr; fər] [ðə; ði] ['pʌfɪŋ] [ɔːr] ['blɪstərɪŋ] ['prɑːses] ,
When it is ready for the puffing or blistering process ,
什么时候 它 是 准备好 为了 这 抽气 或者 起泡 过程 ,

当它准备好进行膨胀或起泡过程时，

[wɪtʃ] [ɪz] [ə'kɑːmplɪʃt] [baɪ] ['roʊstɪŋ] [ðə; ði] [draɪd] [skɪn] [ɪn] [hɑːt] ['græv(ə)l] [ɪn] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [pæn] ['oʊvər]
which is accomplished by roasting the dried skin in hot gravel in a shallow pan over
哪个 是 完成 经过 烘焙 这 干燥 皮肤 在 热的 碎石 在 一个 浅的 平底锅 超过
[ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [ðɪs] ['prɑːses] ['hwaɪtnz] [ænd; ənd] [pʌfs] ,
a slow fire This process whitens and puffs ,
一个 慢的 火 这 过程 漂白剂 和 泡芙 ,

方法是将干燥的果皮放在浅锅中，用小火在热砾石上烘烤。这个过程会使果皮变白并膨胀。

[ɔːr] ['blɪstəz] , [ðə; ði] [skɪn] .
or blisters , the skin .
或者 水泡 , 这 皮肤 .

或者皮肤上出现水疱。

[ðə; ði] [pʌft] [pɪg] [skɪn] [ɪz] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [kjuːbz] [ænd; ənd] [juːst] [ɪn] [suːps] .
The puffed pig skin is cut into small cubes and used in soups .
这 膨胀的 猪 皮肤 是 切 进入 小的 立方体 和 用过的 在 汤 .

将膨化的猪皮切成小丁，用于煲汤。

[ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [ə; eɪ] ['spʌndʒi] [ə'pɪrəns] [wɪð; wɪθ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [teɪst] .
It has a spongy appearance with very little taste .
它 有 一个 海绵状的 外貌 和 非常 小的 品尝 .

它外形呈海绵状，味道很淡。

[ðə; ði] [skɪn] [ɑːn] [ðə; ði] [hæmz] , ['ʃəuldəz] , [ænd; ənd] [saɪdz] [wɪl] [pʌf] [ðə; ði] [best] ,
The skin on the hams , shoulders , and sides will puff the best ,
这 皮肤 在 这 火腿 , 肩膀 , 和 侧面 将要 噗 这 最好的 ,

火腿、肩部和侧腹的皮会膨胀得最好。

[waɪl] [ðə; ði] [skɪn] [ɑːn] [ðə; ði] [bæk] , [legz] ,
while the skin on the back , legs ,
尽管 这 皮肤 在 这 后退 , 腿 ,

而背部、腿部的皮肤，

[ænd; ənd] ['beli] [wɪl] [nɑːt] [pʌf] [wel] [ɑːn] ['roʊstɪŋ] [ɪn][ðə; ði][hɑːt]['græv(ə)l] ,

and	belly	will	not	puff	well	on	roasting	in	the	hot	gravel	,
和	腹部	将要	不是	噗	出色地	在	烘焙	在	这	热的	碎石	,

腹部在滚烫的碎石上烘烤时不会很好地膨胀起来。

[bʌt; bət][kæn; kən][biː; bi] [pʌft] [baɪ] ['roʊstɪŋ] [ɪn] ['piːnʌt] [ɔɪl] .

but	can	be	puffed	by	roasting	in	peanut	oil	.
但	能	是	膨胀的	经过	烘焙	在	花生	油	.

但用花生油烘烤后可以使其膨胀。

[ɑːn] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv] ['dæmpnəs] [ænd; ənd] ['klaʊdi] ['weðər] [wɪtʃ] [ˌɪntər'fɪr] [wɪð; wɪθ]['prɑːpər] ['draɪɪŋ] ,

On	account	of	dampness	and	cloudy	weather	which	interfere	with	proper	drying	,
在	帐户	的	潮湿	和	多云	天气	哪个	干扰	和	恰当的	烘干	,

由于潮湿和阴天影响了正常的干燥，

[pʌft] [pɪg][skɪn][ɪz][best] [meɪd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði][draɪ] , ['sʌni] ['wɪntər] [mʌnθs] .

puffed	pig	skin	is	best	made	during	the	dry	,	sunny	winter	months	.
膨胀的	猪	皮肤	是	最好的	制成	期间	这	干燥	,	阳光明媚	冬天	几个月	.

制作膨化猪皮的最佳时间是干燥、阳光充足的冬季。

[ðə; ði]['prɑːdʌkt][ɪz][ɑːn] [seɪl] , [haʊ'evər] , [θruː'aʊt] [ðə; ði] [jɪr] ,

The	product	is	on	sale	,	however	,	throughout	the	year	,
这	产品	是	在	销售	,	然而	,	自始至终	这	年	,

该产品全年均有促销活动。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [kiːps] [wel] [ɪf] [hʌŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['ferli] [draɪ] , ['eri] [pleɪs] .

as	it	keeps	well	if	hung	in	a	fairly	dry	,	airy	place	.
作为	它	保持	出色地	如果	悬挂	在	一个	相当	干燥	,	轻盈的	地方	.

如果悬挂在比较干燥通风的地方，就能保存很久。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['kɑːmənli] [siːn] ['hæŋɪŋ] [ɪn][ðə; ði] [frʌnt] [ʌv; əv] [miːt] [ʃɑːps] [ɪn]['kæntənˌkæntɑːn] . [wʌn]

It	is	commonly	seen	hanging	in	the	front	of	meat	shops	in	Canton	.	1
它	是	通常	已见	绞刑	在	这	正面	的	肉	商店	在	广州	.	1

在广州的肉铺门前，经常可以看到这种挂饰。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

中国的肉类屠宰和腌制(Butchering and curing meats in China)
第4/4页

[fɔːr; fər] ['fɜːrðər] ['diːteɪlz] [ɑːn] ['smoʊkɪŋ] , [siː] ['sekʃnz] - [tuː; tə] - .

For	further	details	on	smoking	,	see	sections	55	to	61	.
为了	更远	细节	在	吸烟	,	看	部分	-	到	-	.

有关吸烟的更多详情，请参阅第 55 至 61 节。

[ˌtuːˈtuː] [noʊt] : [wʌn] [meɪs] = ⅒₀ [aʊns] ; - ['aʊnsɪz] = [wʌn] ['kæti] .

2	Note	:	1	mace	=	⅒₀	ounce	;	16	ounces	=	1	catty	.
2	笔记	:	1	锤	=	⅒₀	盎司	;	-	盎司	=	1	斤	.

2 注：1 克 = ⅒₀ 盎司；16 盎司 = 1 斤。

[ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [prbliˈkeiʃnz]

AGRICULTURAL	PUBLICATIONS
农业	出版物

农业出版物

[ʌv; əv] [ðə; ði]

OF	THE
的	这

的

['kæntənˌˈkæntɑːn] ['krɪstʃən] ['kɑːlɪdʒ]

CANTON	CHRISTIAN	COLLEGE
广州	基督教	大学

坎顿基督教学院

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] ['bulitinz] [ænd; ənd] [prbliˈkeiʃnz] [meɪ] [biː; bi] [əbˈteɪnd] [æt; ət] [ðə; ði]

The	following	agricultural	bulletins	and	publications	may	be	obtained	at	the
这	下列的	农业	公告	和	出版物	可能	是	获得	在	这

[praɪs] ['ɪndɪkeɪtɪd] [frʌm; frəm] ['kɑːlɪdʒ] ['bʊkstɔːr] ,

price	indicated	from	College	Bookstore	,
价格	表明的	从	大学	书店	,

以下农业简报和出版物可按所示价格从大学书店购买。

['kæntənˌˈkæntɑːn] ['krɪstʃən] ['kɑːlɪdʒ] , ['kæntɔːr] , ['tʃaɪnə] .

Canton	Christian	College	,	Cantor	,	China	.
广州	基督教	大学	,	坎托尔	,	中国	.

中国广州基督教学院

['bʊlətɪn] [noʊ] . [faɪv] .

Bulletin	No	.	5	.
公告	不	.	5	.

第5号公告。

['grɔf] , [dʒiː] . ['dʌbljuː] . , [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˌresɪˈprɑːsəti] [bɪˈtwiːn] [əˈmerɪkə] [ænd; ənd] ['tʃaɪnə] .

Groff	,	G	.	W	.	,	Agricultural	Reciprocity	between	America	and	China	.
格罗夫	,	G	.	W	.	,	农业	互惠	之间	美国	和	中国	.

Groff, GW，《美国与中国之间的农业互惠》。

['ɪləstreɪtɪd] .

Illustrated	.
插图	.

插图。

- [piːˈpiː] . $0 . - .

40	pp	.	$0	.	20	.
-	pp	.	$0	.	-	.

40页，0.20美元。

['bʊlətɪn] [noʊ] . - .
Bulletin No . 12 .
公告 不 . - .

第12号公告。

['grɔf] , [dʒi:] . ['dʌblju:] . , [ðə; ði] [pə'paɪə] [fɔ:r; fər] [saʊθ] ['tʃaɪnə] .
Groff , G . W . , The Papaya for South China .
格罗夫 , G . W . , 这 木瓜 为了 南 中国 .

格罗夫，GW，《中国南方的木瓜》。

['ɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

[eɪt] [ˌilə'streiʃəns] , ['sɛvən][pi:'pi:] . $0 . - .
8 illustrations , 7 pp . $0 . 10 .
8 插图 , 7 pp . $0 . - .

8 幅插图，7 页。0.10 美元。

[ˌtʃaɪ'ni:z] [ɪ'dɪʃn] ['ʌndər] ['taɪt(ə)l] - . [eɪt][pi:'pi:] . $0 . - .
Chinese edition under title 木瓜 . 8 pp . $0 . 10 .
中国人 版 在下面 标题 - . 8 pp . $0 . - .

中文版书名为《木瓜》。8页。0.10美元。

['bʊlətɪn] [noʊ] . - .
Bulletin No . 18 .
公告 不 . - .

第18号公告。

[lɛ'vi:n, lɛ'vaɪn] , [si:] . [oʊ] . , [ænd; ənd] ['kædbəri] , ['dʌblju:] . ['dʌblju:] . , [ə; eɪ] ['stʌdi] [ʌv; əv] [mɪlk] [prə'du:st]
Levine , C . O . , and Cadbury , W . W . , A Study of Milk Produced
莱文 , C . 哦 . , 和 吉百利 , W . W . , 一个 学习 的 牛奶 生产
[ɪn] ['gwɑ:ŋ'duŋ] .
in Kwangtung .
在 广东 .

Levine, CO 和 Cadbury, WW，《广东牛奶生产研究》。

[naɪn][pi:'pi:] . $0 . - .
9 pp . $0 . 10 .
9 pp . $0 . - .

9 页，每页 0.10 美元。

['bʊlətɪn] [noʊ] . - .
Bulletin No . 20 .
公告 不 . - .

第20号公告。

[ðə; ði] - – - ['dʒɜ:rn(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] - [ˌægrɪ'kʌltʃərəl][sə'saɪəti] ([ɪn] [ˌtʃaɪ'ni:z]) .
The 1917 – 18 Journal of the Lingnaam Agricultural Society (in Chinese) .
这 - – - 杂志 的 这 - 农业 社会 (在 中国人) .

1917-18 年凌南农业学会会刊（中文版）。

['ɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

- [pi:'pi:] . $0 . - .
150 pp . $0 . 20 .
- pp . $0 . - .

150页，0.20美元。

['bʊlətɪn] [noʊ] . - .
Bulletin No . 23 .
公告 不 . - .

第23号公告。

[lɛ'viːn, lɛ'vaɪn] , [siː] . [oʊ] . , [noʊts] [ɑːn][fɑːrm] ['ænɪmlz] [ænd; ənd]['ænɪm(ə)l] ['ɪndəstriz] [ɪn]['tʃaɪnə] .
Levine , C . O . , Notes on Farm Animals and Animal Industries in China .
莱文 , C . 哦 . , 笔记 在 农场 动物 和 动物 行业 在 中国 .

莱文，CO，《中国农场动物和畜牧业笔记》。

['ɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

[eɪt] [ˌilə'streiʃəns] , - [piː'piː] . $0 . - .
8 illustrations , 54 pp . $0 . 40 .
8 插图 , - pp . $0 . - .

8 幅插图，54 页。0.40 美元。

['bʊlətɪn] [noʊ] . - .
Bulletin No . 25 .
公告 不 . - .

第25号公告。

['greɪˌbɪl] , [eɪtʃ] . [biː] . , [lɔːn] ['graːsiz][fɔːr; fər] [saʊθ] ['tʃaɪnə] .
Graybill , H . B . , Lawn Grasses for South China .
灰嘴鸟 , H . B . , 草地 草 为了 南 中国 .

Graybill，HB，中国南方草坪草。

[sɪks] [ˌilə'streiʃəns] , [sɪks][piː'piː] . $0 . - .
6 illustrations , 6 pp . $0 . 20 .
6 插图 , 6 pp . $0 . - .

6幅插图，6页。0.20美元。

['bʊlətɪn] [noʊ] . - .
Bulletin No . 27 .
公告 不 . - .

第27号公告。

[lɛ'viːn, lɛ'vaɪn] , [siː] . [oʊ] . , ['bʊtʃɚɪŋ] [ænd; ənd]['kjuərɪŋ] [miːts] [ɪn]['tʃaɪnə] .
Levine , C . O . , Butchering and Curing Meats in China .
莱文 , C . 哦 . , 屠宰 和 养护 肉类 在 中国 .

科罗拉多州莱文，《中国的肉类屠宰和腌制》。

['ɪləstreɪtɪd] .
Illustrated .
插图 .

插图。

['sɛvən] [ˌilə'streiʃəns] , - [piː'piː] . $0 . - .
7 illustrations , 41 pp . $0 . 20 .
7 插图 , - pp . $0 . - .

7 幅插图，41 页。0.20 美元。

['grɔf] , [dʒiː] . ['dʌbljuː] . , [ðə; ði]['liːtʃi; 'laɪtʃi][ænd; ənd] - .
Groff , G . W . , The Lychee and Lungnan .
格罗夫 , G . W . , 这 荔枝 和 - .

Groff, GW，荔枝和龙南。

['kæntənˌ'kæntɑːn] , - .
Canton , 1920 .
广州 , - .

广州，1920年。

- [ˌilə'streiʃəns] , - [piː'piː] .
60 illustrations , 149 pp .
- 插图 , - pp .

60幅插图，149页。

[klɔːθ] [baʊnd] . $2 . - .
Cloth bound . $2 . 20 .
布 边界 . $2 . - .

精装本，2.20美元。

['kæntənˌ'kæntɑːn] ['krɪstʃən] ['kɑːlɪdʒ]
CANTON CHRISTIAN COLLEGE
广州 基督教 大学

坎顿基督教学院

['kæntənˌ'kæntɑːn] , ['tʃaɪnə]
CANTON , CHINA
广州 , 中国

中国广州

[əd'mɪnɪstreɪtɪv] [ænd; ənd] [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] [stɑːf]
ADMINISTRATIVE AND AGRICULTURAL STAFF
行政 和 农业 职员

行政和农业人员

[tʃɑːrlz] [keɪ] . ['ɛdməndz] , [ˌpiː 'eɪtʃ] . [diː] . ([dʒɑːnz]['hɑːpkɪnz][ˌjuːnɪ'vɜːrsəti]) , ['prezɪdənt] .
Charles K . Edmunds , ph . d . (Johns Hopkins University) , President .
查尔斯 K . 埃德蒙兹 , ph . d . (约翰斯 霍普金斯 大学) , 总统 .

Charles K. Edmunds，博士（约翰·霍普金斯大学），总裁。

[tʃʌŋ] [wɪŋ] ['kwɔŋ] , ['tʃuː]['dʒɛn] , [vaɪs] - ['prezɪdənt] .
Chung Wing Kwong , Chu Jen , Vice - President .
钟 翼 邝 , 楚 珍 , 副 - 总统 .

副总裁：钟永光，朱仁。

['əuin][iː] . ['pɑːmɝˌɔɪ] , [biː] . [ə; eɪ] . (['hɑːrvərd][ˌjuːnɪ'vɜːrsəti]) , ['bɜːrsər] .
Owen E . Pomeroy , b . a . (Harvard University) , Bursar .
欧文 E . 波默罗伊 , b . 一个 . (哈佛大学 大学) , 财务主管 .

欧文·E·波默罗伊，文学学士（哈佛大学），财务主管。

['kenɪθ] ['dʌŋkən] , [em] . [ə; eɪ] . ([ˌjuːnɪ'vɜːrsəti][ʌv; əv][wɪs'kɑːnsɪn]) , [diːn] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kɑːlɪdʒ] [ʌv; əv]
Kenneth Duncan , m . a . (University of Wisconsin) , Dean of the College of
肯尼斯 邓肯 , 米 . 一个 . (大学 的 威斯康星州) , 院长 的 这 大学 的
[aːts][ænd; ənd]['saɪənsəz, 'saɪənsɪz] .
Arts and Sciences .
艺术 和 科学 .

Kenneth Duncan，硕士（威斯康星大学），文理学院院长。

[dʒɔːrdʒ] ['waɪdmən] ['grɔf] , [em] . [es] . ([ˌpensl'veɪniə] [steɪt] ['kɑːlɪdʒ]) , [prə'fesər] [ʌv; əv] ['hɔːrtɪkʌltʃər]
George Weidman Groff , m . s . (Pennsylvania State College) , Professor of Horticulture
乔治 魏德曼 格罗夫 , 米 . s . (宾夕法尼亚州 状态 大学) , 教授 的 园艺
[ænd; ənd][də'rektər][ʌv; əv][ˌægrɪ'kʌltʃərəl][wɜːrk] .
and Director of Agricultural Work .
和 导演 的 农业 工作 .

乔治·魏德曼·格罗夫，理学硕士（宾夕法尼亚州立学院），园艺学教授兼农业工作主任。

[tʃɑːrlz] ['wɔːltər] ['haʊərd] , [em] . [es] . ([ˌjuːnɪ'vɜːrsəti][ʌv; əv] [ˌmɪnɪ'soʊtə]) , [prə'fesər] [ʌv; əv][baɪ'ɑːlədʒi] .
Charles Walter Howard , m . s . (University of Minnesota) , Professor of Biology .
查尔斯 沃尔特 霍华德 , 米 . s . (大学 的 明尼苏达州) , 教授 的 生物学 .

查尔斯·沃尔特·霍华德，理学硕士（明尼苏达大学），生物学教授。

[ˈklɪntən] [en] . [lerd] , [em] . [ə; eɪ] . ([ˌju:nɪˈvɜ:rsəti] [ʌv; əv] [ˌpensl'veɪniə]) , [prəˈfesər] [ʌv; əv] [ˈkemɪstri] .

Clinton	**N**	.	**Laird**	,	**m**	.	**a**	.	(	**University**	**of**	**Pennsylvania**	)	,	**Professor**	**of**	**Chemistry**	.
克林顿	N	.	领主	,	米	.	一个	.	(	大学	的	宾夕法尼亚州	)	,	教授	的	化学	.

克林顿·N·莱尔德，硕士（宾夕法尼亚大学），化学教授。

[kɑ:rl] [ˈɑ:skər] [lɛˈvi:n, lɛˈvaɪn] , [em] . [es] . [ɪn] [ˌeɪ dʒi: ˈɑ:r] .

Carl	**Oscar**	**Levine**	,	**m**	.	**s**	.	**in**	**Agr**	.
卡尔	奥斯卡	莱文	,	米	.	s	.	在	农业	.

卡尔·奥斯卡·莱文，农业硕士

([ˈaɪor] [steɪt] [ˈkɑ:lɪdʒ] [ʌv; əv] [ˈægrɪkʌltʃər] [ænd; ənd] [məˈkænɪk; mɪˈkænɪk] [a:ts]) , [əˈsoʊsieɪt; əˈsoʊʃieɪt]

(	**Iowa**	**State**	**College**	**of**	**Agriculture**	**and**	**Mechanic**	**Arts**	**)**	**,**	**Associate**
(	爱荷华州	状态	大学	的	农业	和	机械	艺术	)	,	联系

[prəˈfesər] [ʌv; əv] [ˈænɪm(ə)l] [ˈhʌzbəndri] .

Professor	**of**	**Animal**	**Husbandry**	**.**
教授	的	动物	畜牧业	.

（爱荷华州立大学农业与机械艺术学院）畜牧学副教授。

[tɑ:m] [sɪk] [hʌŋ] , [bi:] . [es] . [ɪn] [ˌeɪ dʒi: ˈɑ:r] .

Taam	**Sik**	**Hung**	,	**b**	.	**s**	.	**in**	**Agr**	.
塔姆	锡克	洪	,	b	.	s	.	在	农业	.

Taam Sik Hung，农业学士。

([ˈkænzəs] [steɪt] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˈkɑ:lɪdʒ]) , [ɪnˈstrʌktər] [ɪn] [ˈænɪm(ə)l] [ˈhʌzbəndri] .

(	**Kansas**	**State**	**Agricultural**	**College**	**)**	**,**	**Instructor**	**in**	**Animal**	**Husbandry**	**.**
(	堪萨斯州	状态	农业	大学	)	,	讲师	在	动物	畜牧业	.

（堪萨斯州立农业学院）畜牧学讲师。

[ˈwɔ:ltər] [ˈli:ɔn] [ˈfʌŋkˌhaʊsɚ] , [bi:] . [es] . [ɪn] [ˌeɪ dʒi: ˈɑ:r] . ([ˌpensl'veɪniə] [steɪt] [ˈkɑ:lɪdʒ]) , [ɪnˈstrʌktər] .

Walter	**Leon**	**Funkhouser**	,	**b**	.	**s**	.	**in**	**Agr**	.	**(**	**Pennsylvania**	**State**	**College**	**)**	**,**	**Instructor**	**.**
沃尔特	莱昂	芬克豪瑟	,	b	.	s	.	在	农业	.	(	宾夕法尼亚州	状态	大学	)	,	讲师	.

Walter Leon Funkhouser，农业学士（宾夕法尼亚州立学院），讲师。

[flɔɪd] [ə; eɪ] . [məˈklʊr] , [bi:] . [es] . [ɪn] [ˌeɪ dʒi: ˈɑ:r] . ([oʊˈhaɪoʊ] [steɪt] [ˌju:nɪˈvɜ:rsəti]) , [ɪnˈstrʌktər] .

Floyd	**A**	.	**McClure**	,	**b**	.	**s**	.	**in**	**Agr**	.	**(**	**Ohio**	**State**	**University**	**)**	**,**	**Instructor**	**.**
弗洛伊德	一个	.	麦克卢尔	,	b	.	s	.	在	农业	.	(	俄亥俄州	状态	大学	)	,	讲师	.

弗洛伊德·A·麦克卢尔，农业学士（俄亥俄州立大学），讲师。

[ˈfu:] [ˌpi: ˈoʊ] [ˈkwɔŋ] , [em] . [es] . [ɪn] [ˌeɪ dʒi: ˈɑ:r] .

Fu	**Po**	**Kwong**	,	**m**	.	**s**	.	**in**	**Agr**	.
傅	波	邝	,	米	.	s	.	在	农业	.

傅宝光，农业硕士

([ˈmɪʃɪgən] [ˌægrɪˈkʌltʃərəl] [ˈkɑ:lɪdʒ]) , [ɪnˈstrʌktər] .

(	**Michigan**	**Agricultural**	**College**	**)**	**,**	**Instructor**	**.**
(	密歇根州	农业	大学	)	,	讲师	.

（密歇根农业学院）讲师。

[ˈedmənd] [ə; eɪ] . [ˈgɪlbərt] , [ɪnˈstrʌktər] .

Edmund	**A**	.	**Gilbert**	,	**Instructor**	**.**
埃德蒙	一个	.	吉尔伯特	,	讲师	.

埃德蒙·A·吉尔伯特，讲师。

[ˌsi: ˈoʊ] - [ˈɑpəretɪŋ] [ˈkɑ:lɪdʒ] [ˈmɪʃənz]

CO	**-**	**OPERATING**	**COLLEGE**	**MISSIONS**
一氧化碳	-	操作	大学	任务

合作学院使命

[ˌpensl'veɪniə] [steɪt] [ˈkɑ:lɪdʒ] [ˈmɪʃ(ə)n]

Pennsylvania	**State**	**College**	**Mission**
宾夕法尼亚州	状态	大学	使命

宾夕法尼亚州立学院使命

['kænzəs] [steɪt] [ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['kɑːlɪdʒ]
Kansas **State** **Agricultural** **College**
堪萨斯州 状态 农业 大学

堪萨斯州立农业学院

[trʌs'tiːz] [ʌv; əv]['kæntənˌ'kæntɑːn] ['krɪstʃən] ['kɑːlɪdʒ]
TRUSTEES **OF** **CANTON** **CHRISTIAN** **COLLEGE**
受托人 的 广州 基督教 大学

坎顿基督教学院理事会

- [fɪfθ] ['ævənuː]
156 **Fifth** **Avenue**
- 第五 大街

第五大道156号

[nuː] [jɔːk] , [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
New **York** **,** **U** **.** **S** **.** **A** **.**
新的 约克 , U . S . 一个 .

美国纽约

['dʌbljuː] . ['henri] [grænt] , ['sekrətəri]
W **.** **Henry** **Grant** **,** **Secretary**
W . 亨利 授予 , 秘书

W·亨利·格兰特，秘书

[-] [noʊts] .
Transcriber's **Notes** **.**
转录员的 笔记 .

转录者注释。

['maɪnər] ['erərz] [ɪn][ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n][hæv; həv] [bɪn] [kə'rektɪd] .
Minor **errors** **in** **punctuation** **have** **been** **corrected** **.**
次要的 错误 在 标点 有 到过 已更正 .

标点符号方面的小错误已修正。

['nʌmbərz] [wɪ'ðɪn] ['breɪsɪz] ['ɪndɪkeɪt] [ə'rɪdʒən(ə)l] ['prɪntɪd] [peɪdʒ] ['nʌmbər] .
Numbers **within** **braces** **indicate** **original** **printed** **page** **number** **.**
数字 之内 牙套 表明 原来的 打印 页 数字 .

括号内的数字表示原始印刷页码。

['teɪbl] [ʌv; əv]['kɑːntents] : “ ['prefəs] ” ['ædɪd] [tuː; tə] ['teɪbl] [ʌv; əv]['kɑːntents][fɔːr; fər] [kəm'pliːtnəs] .
Table **of** **Contents** **:** **“** **Preface** **”** **added** **to** **Table** **of** **Contents** **for** **completeness** **.**
桌子 的 内容 : “ 前言 ” 额外 到 桌子 的 内容 为了 完整性 .

目录：为使目录更加完整，在目录中添加了“前言”。

['teɪbl] [ʌv; əv]['kɑːntents] : “ [blʌd] ['sɔːsɪdʒ] ” ['ædɪd] [tuː; tə] ['teɪbl] [ʌv; əv]['kɑːntents][tuː; tə] [mætʃ] [bʊk]
Table **of** **Contents** **:** **“** **Blood** **Sausage** **”** **added** **to** **Table** **of** **Contents** **to** **match** **book**
桌子 的 内容 : “ 血 香肠 ” 额外 到 桌子 的 内容 到 匹配 书
[tekst] .
text **.**
文本 .

目录：在目录中添加了“血肠”，以与书中的内容相符。

[peɪdʒ] - :
Page **10** **:**
页 - :

第10页：

“ [ɪn] ['ʌðər] [tuː; tə][get][ə; eɪ]['juːnɪfɔːrm][skɔːld] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [ɪn]['ɔːrdər][tuː; tə][get][ə; eɪ]['juːnɪfɔːrm]
“ in other to get a uniform scald ” changed to “ in order to get a uniform
“ 在 其他 到 得到 一个 制服 烫伤 ” 已更改 到 “ 在 命令 到 得到 一个 制服
[skɔːld] ” .
scald ” .
烫伤 ” .

“为了获得均匀的烫伤”改为“为了获得均匀的烫伤”。

[peɪdʒ] - : “ ['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] ['kæt(ə)l] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['kɪlɪŋ] [ænd; ənd] ['dresɪŋ] [biːf] ”
Page 15 : “ Killing and Dressing Cattle ” changed to “ Killing and Dressing Beef ”
页 - : “ 杀戮 和 敷料 牛 ” 已更改 到 “ 杀戮 和 敷料 牛肉 ”
[tuː; tə] [mætʃ] ['teɪbl] [ʌv; əv]['kɑːntents] .
to match table of contents .
到 匹配 桌子 的 内容 .

第 15 页：“宰杀和处理牛”改为“宰杀和处理牛肉”，以与目录保持一致。

[peɪdʒ] - : “ [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm][biː; bi][ɪz]['juːʒuəli; 'juːʒəli] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [wɪð; wɪθ][ðem; ðəm][ɪz]
Page 21 : “ with them be is usually ” changed to “ with them is
页 - : “ 和 他们 是 是 通常 ” 已更改 到 “ 和 他们 是
['juːʒuəli; 'juːʒəli] ” .
usually ” .
通常 ” .

第 21 页：“with them be is usually”改为“with them is usually”。

[peɪdʒ] - : “ ['resəpɪz] [fɔːr; fər]['kjuəriŋ] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ['resəpɪz] [fɔːr; fər]['kjuəriŋ] [miːts] ” [tuː; tə]
Page 24 : “ Recipes for Curing ” changed to “ Recipes for Curing Meats ” to
页 - : “ 食谱 为了 养护 ” 已更改 到 “ 食谱 为了 养护 肉类 ” 到
[mætʃ] ['teɪbl] [ʌv; əv]['kɑːntents] .
match table of contents .
匹配 桌子 的 内容 .

第 24 页：“腌制食谱”改为“肉类腌制食谱”，以与目录保持一致。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神